

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PENGALENGAN GUDEG BU TJITRO 1925 di CV. BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA. Septian Yunas Prasetyo, B32180481, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing : M. Fathoni K, STp, MP.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan industri pangan yang pertama kali mengembangkan makanan tradisional yang dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Gudeg merupakan makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta dan Jawa Tengah yang selama berabad-abad menjadi makanan khas masyarakat setempat. gudeg terbuat dari nangka muda yang telah diolah dengan proses pemanasan dan pencampuran bumbu-bumbu. Bahan pelengkap gudeg terdiri dari telur bebek, krecek, kacang tolo, daging ayam, dan areh. Gudeg Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian rasa yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg rendang, dan gudeg blondo.

Perusahaan ini mampu menghasilkan gudeg kaleng dengan umur simpan selam 12 bulan. Hal ini dikarenakan adanya proses pengalengan dengan suhu tinggi dan kondisi hermatis dengan kadar standart yang telah ditetapkan oleh industri. Dalam menjalankan usaha gudeg kaleng ini telah menerapkan sistem persyaratan dasar penerapan sistem keamanan pangan GMP (Good Manufacturing Practices).

Proses pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 terdiri dari beberapa tahapan yaitu pemasakan nangka muda, pemasakan telur bebek, pemasakan daging ayam, pemasakan kacang tolo, pemasakan krecek, dan pemasakan areh. Untuk proses pengalengan terdiri dari sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, exhausting (penghampaan udara), penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, karantina produk, pelabelan, dan packaging.

Gudeg original adalah jenis gudeg yang memiliki rasa asli dari gudeg dan cenderung manis. Gudeg pedas adalah jenis gudeg seperti original namun ada penambahan cabai pada bumbu gudegnya. Pemasakan gudeg original dan pedas memerlukan waktu selama 6-7 jam. Bahan pelengkap gudeg original dan pedas yaitu telur bebek, daging ayam, kacang tolo, areh, krecek, dan gudeg. Gudeg rendang adalah jenis gudeg yang memiliki cita rasa rendang karena adanya penambahan bumbu rendang. Isian gudeg rendang yaitu krecek, telur bebek, daging ayam, krecek, areh, dan gudeg. Gudeg blondo adalah jenis gudeg yang memiliki cita rasa lebih manis dari gudeg original. Hal ini dikarenakan perbandingan gula dan garam lebih besar gula.