

## RINGKASAN

**Proses Karantina Kaleng Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta,** Zamri Mufaiq Ashiddiqi, NIM B32181402, 47 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Fathoni, S.TP, MP (Pembimbing).

Proses inkubasi/karantina adalah proses penjagaan atau pemeliharaan suatu hal dengan kondisi tertentu agar sesuatu hal tersebut dapat berkembang dan mendapatkan hasil yang baik. Inkubasi memiliki beberapa tahapan waktu (masa inkubasi), seperti halnya proses inkubasi gudeg kaleng memiliki batas waktu minimal yang dianggap telah lulus dari ruang karantina.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan dan pengalengan makanan khas D.I Yogyakarta, yaitu gudeg. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia gudeg merupakan salah satu makanan khas D.I Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda (gori) diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (kacang tolo, ayam, telur, krecek). Gudeg yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa memiliki konsep pengemasan dalam kaleng.

Tahapan Proses pengalengan gudeg, meliputi sterilisasi kaleng, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan dan karantina produk. Pada tahapan karantina produk dilakukan proses inkubasi gudeg kaleng dengan menggunakan suhu ruang dan batas waktu untuk dinyatakan lulus suatu produk kaleng tersebut dari ruang karantina.