

RINGKASAN

Proses Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Varian Rasa Blondo CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta. Yulia Ridhowati, NIM B32181366, Tahun 2020, 91 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Mokh. Fatoni K, S.TP., MP.

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi suatu produk dengan produk lainnya berbeda-beda. Seperti halnya proses produksi gudeg kaleng varian rasa blondo dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan suatu inovasi terbaru dengan pengalengan produk pengawetan bahan makanan tradisional. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 ini berada pada naungan CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah Ibu Jatu Dwi Kumala Sari, pemilik gudeg Bu Tjitro 1925 generasi ke empat ini bekerja sama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg. Gudeg kaleng yang diproduksi di CV. Buana Citra Sentosa memiliki berbagai varian rasasalah satunya gudeg kaleng varian rasa blondo.

Tahapan proses produksi gudeg kaleng varian rasa blondo, meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan, pengalengan, karantina, pelabelan dan pengemasan serta penyimpanan produk. Tahapan proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa blondo ini berbeda dengan gudeg kaleng varian rasa lain. Pada gudeg kaleng varian rasa blondo ada penambahan bahan baku dalam proses pengolahan gudeg. Gudeg ini memiliki rasa yang lebih manis dari rasa original dikarenakan adanya penambahan blondo pada proses pengolahannya.