

RINGKASAN

Proses Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Varian Rasa Original di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Ahmad Parhan, Nim B32181172, Tahun 2019, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Fatoni Kurnianto, S. TP. MP (Pembimbing).

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor 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 original dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

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

Tahapan proses produksi gudeg kaleng varian rasa original, meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan, pengalengan, karantina, pelabelan dan pengemasan serta penyimpanan produk. Tahapan proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa original berbeda dengan gudeg kaleng varian rasa lain. Pada gudeg kaleng varian original tidak ada penambahan bahan seperti tidak seperti pada gudeg kaleng varian rasa pedas dengan penambahan cabai dan pada varian rasa rendang dan blondo yang ada penambahan bahan baku dalam proses pengolahan gudeg. Gudeg yang memiliki rasa manis dikarenakan adanya penambahan gula merah pada proses pengolahannya.