

RINGKASAN

Penerimaan Bahan Baku Telur Bebek Pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Astin Mega Fajriyati, NIM B32181145, Tahun 2020, 74 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: M. Fatoni Kurnianto, S.TP. MP.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industry yang bergerak di bidang 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 tholo, ayam, telur, krecek). Gudeg kaleng yang di produksi di CV. Buana Citra Sentosa memiliki berbagai varian rasa, yaitu varian rasa original, pedas, rendang, dan blondo.

Bahan baku merupakan suatu bagian komponen atau suatu penyusun dari suatu kombinasi atau campuran suatu pakan. Bahan baku telur diperoleh dari supliyer tetap yang didatangkan secara langsung oleh supliyer ke tempat produksi. Sebelum menentukan supliyer, dilakukan pengujian baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Sehingga nantinya bisa mendapatkan produk yang aman dan sesuai. Pada proses pengujian tidak hanya dilakukan sekali di awal, namun harus dilakukan secara berkala.

Dalam mengetahui kualitas dari telur bebek dilakukan pengamatan dengan cara candling. Peternakan-peternakan biasanya menggunakan alat teropong khusus sedangkan pada usaha pengalengan gudeg Bu Tjitro menggunakan secara manual yakni baterai dengan gulungan karton.