

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Tursina Marfiah Al-marwaziah Cahayanik, Nim B32181185, Tahun 2020, 86 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., P.hD. (Pembimbing Utama).

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan salah satu produk hasil pemanfaatan teknologi pengawetan makanan tradisional dengan cara pengalengan. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini merupakan pelopor pertama gudeg kaleng yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah ibu Jatu Dwi Kumala Sari selaku pemilik Gudeg Bu Tjitro 1925 generasi keempat ini bekerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini berada dibawah naungan CV. Citra Buana Sentosa.

Inovasi yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa terkait pengalengan gudeg ini menarik minat para produsen lain dan mahasiswa untuk mendalami ilmu tersebut. Inovasi ini diperoleh dari kerjasama yang dilakukan oleh pihak CV. Buana Citra Sentosa dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Dikarenakan dikenal menjadi pelopor gudeg kaleng yang terkenal di Yogyakarta banyak mahasiswa melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa untuk mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan diterapkan di lapangan secara langsung. Hal ini sangat diminati oleh masyarakat bukan hanya dikalangan mahasiswa tetapi produsen gudeg lainnya yang ada di Yogyakarta.

Pengalengan gudeg merupakan salah satu penerapan proses pengawetan makanan menggunakan metode pengalengan. Pengalengan gudeg adalah salah satu langkah yang dilakukan untuk mengawetkan bahan makanan dengan cara dikemas menggunakan kaleng yang ditutup secara hermetis kemudian dilakukan pemanasan dan pendinginan dengan cepat dan suhu yang tepat untuk membunuh bakteri patogen dan mikroorganisme pembusuk lainnya.

Selain proses pengalengan yang berperan penting dalam pengawetan makanan, salah satu unsur penunjang pengawetan makanan sekaligus keamanan pangan adalah higiene dan sanitasi yang diterapkan di setiap industri makanan. Higiene dan sanitasi dalam suatu industri makanan perlu adanya perhatian khusus. Hal ini merupakan suatu hal yang penting karena menyangkut keberlangsungan keamanan pangan masyarakat.

Higiene dan sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang. Penerapan higiene dan sanitasi yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak terkontaminasinya makanan. Penerapan higiene dan sanitasi penting dilakukan untuk menjamin mutu produk. Penerapan higiene dan sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro meliputi higiene sanitasi bahan baku, higiene sanitasi ruang produksi dan ruang pengalengan, higiene sanitasi mesin dan peralatan, dan higiene sanitasi pekerja.

Penerapan higiene dan sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro telah dilakukan di semua bagian tetapi pelaksanaannya disetiap hari jam kerja belum optimal. Dibeberapa bagian telah memenuhi Permenkes RI Tahun 2011. Penerapan higiene personal oleh para pekerja kurang diperhatikan sehingga menimbulkan ketidakefektifan penerapan higiene dan sanitasi yang diterapkan dan dapat berdampak pada keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini memerlukan perhatian khusus dari pihak perusahaan akan kesadaran pekerja tentang higiene sanitasi. Selain itu kesadaran diri setiap karyawan terhadap higiene sanitasi juga masih kurang.