

RINGKASAN

PROSES PENGOLAHAN GUDEG KALENG VARIAN RASA PEDAS DAN VARIAN RASA RENDANG DI CV BUANA CITRA SENTOSA, Rike Aprilia, NIM B32191794, Tahun 2021, 79 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Yani Subaktilah, S.TP, MP.

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa, Jl. Kenanga No 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta pada tanggal 15 September 2021 hingga 31 Desember 2021.

Proses pengolahan pangan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Keberadaan produk - produk tersebut tidak lepas dari proses pengolahan terhadap bahan pangan sebagai sumber makanan yang akan diolah.

Proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa pedas di CV. Buana Citra Sentosa meliputi pengolahan gudeg, kacang tolo, telur, krecek, daging ayam. Untuk proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa rendang meliputi pengolahan gudeg, krecek, telur, areh. Gudeg pada varian rasa rendang memiliki ukuran yang lebih besar dari pada varian lainnya, karena agar lebih menyerupai daging rendang pada umumnya.

Proses pengalengan gudeg kaleng varian rasa pedas dan varian rasa rendang meliputi beberapa tahap yaitu sortasi kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara (exhausting), penutupan kaleng, sterilisasi (autoclave), pendinginan, karantina produk. Proses sterilisasi pada autoclave menggunakan suhu 121°C dengan tekanan 1,5 bar selama 1 jam. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi.