

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Pengalengan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) di PT Suryajaya Abadiperkasa Probolinggo, Jawa Timur, Qurotta A'yunina, NIM. B32191769, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : M. Fatoni Kurnianto, S. Tp., MP.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Suryajaya Abadiperkasa yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dipengolahan hasil pertanian dengan komoditi utama adalah jamur kancing. Bukan hanya pengalengan jamur kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa juga memproduksi produk kalengan lain seperti olahan jamur, daging olahan, masakan khas Indonesia, saos, pengalengan sayur dan buah, *cornet beef*, sosis serta produk yang lainnya.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Suryajaya Abadiperkasa, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan., mengetahui sistem produksi pengalengan jamur *champignon* atau kancing, mengetahui bagaimana penanganan bahan baku dari awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Produk pengalengann jamur *champignon* atau kancing merupakan salah produk yang dihasilkan oleh PT Suryajaya Abadiperkasa. Produk ini banyak diminati oleh penduduk dunia terutama Jepang, Eropa dan Amerika. Untuk menghasilkan jamur *champignon* kalengan yang bermutu tinggi dan diterima oleh pasar internasional, maka harus dilakukan pengawasan mutu yang ketat dimulai dari pengawasan gudang material hingga pengawasan mutu produk akhir yang dihasilkan.

Berdasarkan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT Suryajaya Abadiperkasa, Probolinggo, proses pengalengan jamur kancing meliputi Penerimaan bahan baku, Pencucian, *Blanching*, *Cooling*, *Grading*, *Slicing*, *Shaking*, *Dewatering*, pencucian kaleng, *Exhausting*, *Seaming*, Kolam Pemanas (*Crating*), Sterilisasi. Pengawasan mutu proses pengalengan jamur kancing mulai dari bahan baku hingga bahan pengemas dilakukan dengan sangat baik, hal tersebut

dapat dilihat dari mulai penerimaan bahan baku dan bahan pengemas yang harus dilakukan pemeriksaan untuk memenuhi spesifikasi mutu yang ada sehingga dapat menjamin mutu produk yang dihasilkan. Pengawasan mutu dilakukan secara periodik untuk setiap bagian proses. Pengawasan mutu terhadap produk jamur kalengan ini meliputi pemeriksaan bahan baku, pengawasan mutu selama proses berlangsung baik mesin dan peralatannya maupun tahapan prosesnya serta pemeriksaan kaleng baik secara visual maupun dengan pembedahan, pengawasan mutu bahan jadi dan pemeriksaan produk jadi. Produk jamur *champignon* kalengan yang dihasilkan oleh PT Suryajaya Abadiperkasa adalah *Whole Mushroom*, *Slice Mushroom* dan *Steams and Pieces Mushroom*.