

RINGKASAN

Proses *Seasoning* Pada Produksi Kacang Koro di PT. Dua Kelinci Pati. Firly Naura Adila, NIM B41191831, Tahun 2022, 77 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP., MP (Dosen Pembimbing), dan Hadi Arianto (Pembimbing Lapangan).

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan makanan yang telah dikenal oleh banyak masyarakat di Indonesia. Tujuan dilakukannya pelaksanaan kegiatan magang di PT. Dua Kelinci yaitu untuk meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan. Terdapat beberapa tujuan khusus pada kegiatan magang yang sesuai dengan topik khusus yang telah diambil. Tujuan khusus dari Proses *Seasoning* Pada Proses Produksi Kacang Koro di PT. Dua Kelinci Pati Jawa Tengah yaitu mengetahui rangkaian alur proses produksi produk kacang koro di PT. Dua Kelinci, mengetahui mekanisme dan pengujian pada proses *seasoning* pada produk kacang koro, dan mengetahui identifikasi masalah yang terjadi pada proses *seasoning* produk kacang koro di PT. Dua Kelinci.

PT. Dua Kelinci telah menghasilkan beberapa produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen, salah satunya yaitu kacang koro. Kacang koro memiliki varian rasa yang beragam yang meliputi original, pedas, dan rumput laut. Tahapan proses produksi kacang koro dimulai dari perendaman, pencucian, perebusan, penggorengan, sortir, *coating*, pengovenan, sortir final, *seasoning*, dan *packing*.

Dalam proses produksi kacang koro terdapat beberapa tahapan yang salah satunya yaitu proses *seasoning*. Proses *Seasoning* merupakan proses pencampuran produk kacang koro hasil oven yang telah lolos sortir (base) dengan bumbu perasa yang dibantu oleh mesin *rotary drum seasoning*. Penggunaan *seasoning* bertujuan sebagai penambah rasa yang dimana akan menambah selera konsumen untuk mengkonsumsi produk makanan ringan karena biasanya makanan ringan memiliki rasa tawar sesuai bahan dasar penyusunnya. Proses *seasoning* diawali dengan proses kalibrasi base kacang koro dan bumbu yang keluar tiap menitnya

pada setiap awal proses berlangsung. Proses kalibrasi bertujuan untuk menyetarakan beban bumbu dan base sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar warna, rasa, dan dosis *seasoning* produk kacang koro. Standar dosis *seasoning* untuk varian rasa pedas yaitu 7 % sedangkan untuk varian rasa original yaitu 4,8-5,1% dan untuk varian rasa rumput laut yaitu 8,1-8,3%. Pada proses *seasoning* terdapat beberapa pengecekan dan pengujian yang menjadi parameter untuk menjamin kualitas produk yang meliputi pengecekan organoleptik dan pengujian kadar air. Untuk pengecekan organoleptik dilakukan 3 kali yaitu awal, tengah, dan akhir selama proses produksi berlangsung. Di uji organoleptik terdapat tiga parameter pengamatan utama yaitu meliputi rasa, warna, dan aroma. Untuk pengujian kadar air dilakukan dengan menggunakan alat yang bernama *moisture analyzer*. Pengujian ini dilakukan bertujuan untuk menentukan umur simpan dari suatu produk dan juga mempengaruhi kualitas dari suatu bahan pangan. Standar batas kadar air untuk produk kacang koro hasil *seasoning* yaitu 3,3% untuk non krl (koro rumput laut) dan 3,2% untuk krl. Pada proses *seasoning* ditemukan permasalahan hasil identifikasi yaitu hasil dari *seasoning* khususnya varian rumput laut yang jalan secara in line terdapat produk gandung akibat dari gumpalan bumbu. Adanya gumpalan bumbu disertai dengan produk gandung diduga dipengaruhi oleh faktor mesin yang tidak sesuai.

Kata Kunci : Bumbu, Dosis, Mekanisme, Mutu, Tambahan