

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Proses Produksi Koro Original di PT. Dua Kelinci Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Diah Lailatul Farichah, NIM B32170202, Tahun 2019, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri M.Si, selaku Dosen pembimbing PKL, Arrif Nugroho selaku pembimbing lapang.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Desa Bumirejo, Kecamatan Margorejo, Kabupaten Pati Jawa Tengah pada tanggal 1 Oktober 2019 hingga 31 Desember 2019.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan antara teori-teori yang diperoleh di perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Pada kegiatan PKL ini dilakukan di PT. Dua Kelinci, Divisi Biji-Bijian, Kabupaten Pati, Jawa Tengah.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk meningkatkan wawasan mahasiswa dan mengembangkan pengetahuan tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya dibidang pengolahan hasil pertanian. Selain itu juga melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang ada dilapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah, dan juga melatih mahasiswa untuk mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengemasan hingga sampai proses distribusi produksi.

Perusahaan sebagai tempat untuk menghasilkan suatu produk diharapkan dapat berkualitas dan tentunya aman dikonsumsi bagi konsumen seperti yang telah dilakukan di divisi biji - bijian. Divisi biji–bijian merupakan salah satu divisi dari PT. Dua Kelinci yang memiliki empat unit produk unggulan yaitu polong, koro, kedelai dan yang terakhir adalah marning.

Setiap Perusahaan untuk menciptakan produk yang aman dan berkualitas diperlukan suatu proses produksi yang baik seperti produk Koroku ini. Koroku merupakan salah satu produk unggulan PT.Dua Kelinci khususnya di Divisi Biji-Bijian. Proses produksi koroku dimulai dari persiapan bahan baku, penerimaan bahan baku, penyortiran bahan baku dan bumbu tambahan, perendaman, pencucian, perebusan, penggorengan, pengovenan, pembuatan jladren, coating, oven, sortir final, seasoning, packing.