

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Proses Cooling II Dan IQF (*individual Quick Frozen*) Pada Produksi Okura di PT Mitratani Dua Tujuh, Aan Yuda Pujayanti, NIM B32180861, Tahun 2021, 56 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing Utama).

PT Mitratani Dua tujuh merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dalam bentuk frozen atau beku dengan letak perusahaan berada di Jalan Brawijaya No.83, Kecamatan Mangli, Kabupaten Jember. Sebagai perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan sayuran beku PT MitraTani Dua Tujuh mempunyai produk unggulan *by designe* sesuai dengan permintaan dan kebutuhan pasar, salah satunya yaitu produk okura.

Beberapa proses yang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh mulai dari awal hingga akhir secara garis besar yaitu proses RM (*Raw Material*) atau penerimaan bahan baku, sortasi atau grading, proses pencucian, proses blanching, lalu pendinginan (*cooling*) I dan II, pembekuan cepat dengan metode IQF, kemudian sortasi akhir, dan terakhir packing atau pengemasan serta stuffing.

Sedangkan untuk proses pengendalian mutu cooling II dan (IQF) *individual quick frozen* yang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh yaitu pengecekan suhu serta pengambilan sampel untuk proses analisa secara fisik yaitu analisa enzim atau analisa tingkat kematangan. Analisa fisik juga dilakukan di bagian QC RM (*Raw Material*) dan QC grading, kemudian pengontrolan suhu dan pengecekan klorinasi (pada *blanching*, *IQF* sampai dengan *stuffing*), lalu pengecekan keberadaan benda asing dan logam (pada sortasi akhir), lalu pada laboratorium dilakukan uji brix (kadar gula), uji kadar garam dan uji mikrobiologi yaitu (*Staphylococcus.sp.*, uji *coliform*, *TPC*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella.sp.*). Pengujian dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh dan ada juga analisa di Politeknik Negeri Jember untuk membandingkan hasil yang sesuai dengan permintaan buyer.