

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Sortasi Akhir dan *Packing* Produk Okura di PT Mitratani Dua Tujuh, Candrika Oktavia, NIM B32200659, Tahun 2022, 58 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah, M. Si (Dosen Pembimbing), Yulyani (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dengan mempelajari pengolahan produk hasil pertanian di PT Mitratani Dua Tujuh secara umum. PT Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak dibidang produksi sayuran beku, salah satu produknya adalah okura. Sayur yang memiliki bentuk seperti cabai hijau ini memiliki ciri khas yang jarang dimiliki sayuran lain yaitu terdapat kadar lendir yang banyak karena kandungan seratnya yang tinggi. Lendir okura ini memiliki banyak manfaat antara lain kandungan serat yang ada pada lendir okura baik untuk penderita diabetes karena mampu menstabilkan gula darah. Kandungan serat okura juga mudah dicerna sehingga bagus untuk memperbaiki saluran cerna. Selain itu kandungan *pectin* pada okura mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10%. Okura juga kaya akan Vitamin A dan C untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Proses produksi okura beku dimulai dari penerimaan bahan baku, sortasi awal atau *grading*, *blanching*, *cooling I*, *cooling II*, IQF, *cold storage*, sortasi akhir, dan pengemasan. Proses produksi di PT Mitratani Dua Tujuh tidak lepas dari sanitasi khususnya dibagian sortasi akhir dan *packing* meliputi sanitasi proses, sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan, dan sanitasi peralatan. Hasil evaluasi kegiatan higiene dan sanitasi pada proses sortasi akhir dan *packing* di PT Mitratani Dua Tujuh sudah memenuhi nilai kesesuaian aspek penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yaitu sebesar 98%.