

RINGKASAN

Proses *Blanching* Okura di PT Mitratani Dua Tujuh. Winda Siringo Ringo, NIM B32200615, Tahun 2022, 44 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah S.Si M.Si (Dosen Pembimbing), Yulyani (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan Magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh yang terletak di Jalan Brawijaya NO. 83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan 1 September 2022 hingga 30 Desember 2022.

Tujuan umum magang yaitu meningkatkan pengetahuan dan ilmu teknologi serta keterampilan dalam proses pengolahan produk pangan dan menerapkan pengetahuan akademis berupa teori-teori yang diperoleh dari bangku perkuliahan dengan dunia kerja yang nyata dan mengaplikasikannya dengan baik.

PT Mitratani Dua Tujuh yang merupakan salah satu perusahaan swasta yang bergerak dibidang agroindustri sayur-sayuran beku. PT Mitratani Dua Tujuh memiliki produk unggulan yaitu edamame yang setiap harinya bisa memproduksi kurang lebih 40 ton. PT Mitratani Dua Tujuh juga bergerak dibidang ekspor dimana perusahaan ini berkerja sama dengan negara-negara luar dengan baik.

Okura merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan vitamin A dan juga vitamin C yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Okura juga merupakan sayuran yang memiliki kandungan serat yang mampu menstabilkan gula darah. Disekeliling tubuh okura terdapat bulu halus yang berfungsi untuk menyerap air. Sayur yang berbentuk hampir mirip seperti cabai hijau ini memiliki banyak lendir karena mengandung kadar serat yang tinggi. Banyaknya lendir okura terutama saat

melalui proses pemanasan menjadi salah satu penyebab kurang diminatinya sayur ini (Maharani, 2021).

Secara umum proses produksi okura meliputi tahap penerimaan bahan baku (Raw Material), *grading*, *blanching* atau perebusan, *cooling* atau pendinginan, pembekuan IQF, *cold storage*, sortasi akhir atau *final sorting*, dan *packaging* atau pengemasan dan *stuffing*. Fungsi dari proses *blanching* okura untuk menghilangkan *browning* secara enzimatik maupun bakteri pembusuk. Waktu *blanching* okura BB coin 120 detik, okura whole 90 detik dan okura slant 125 detik. Suhu yang digunakan yaitu 98° - 100°C.