

RINGKASAN

Analisa Pengendalian Kualitas Okura Pada Proses Pembekuan Dengan Metode Individual Quick Freezing (IQF) di PT Mitratani Dua Tujuh. Cintya Anisatul Qonitah, NIM B32200247. Tahun 2022, 51 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing), Yulyani (Pembimbing Lapangan)

Pelaksanaan kegiatan Magang ini dilaksanakan di lahan budidaya okura yang bertempat di Kecamatan Panti area VI dan pabrik pengolahan PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur pada bulan September hingga Desember 2022. Tujuan dari kegiatan magang ini adalah meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapannya, sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa pada saat terjun langsung ke dunia kerja setelah lulus, menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan mahasiswa pada pengolahan produk pangan terutama pada sayuran beku dan mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari budidaya tanaman hingga proses produksi.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak di bidang produksi sayuran beku, salah satu produk yang dihasilkan adalah okura. Okura merupakan tanaman yang sapat dikonsumsi hingga biji di dalamnya dan berbentuk mirip seperti cabai. Sayur ini sangat lunak dan berlendir. Okura mengandung serat yang dapat menstabilkan gula darah dan cocok bagi penderita diabetes serta dapat memperbaiki saluran pencernaan. Kandungan pektin pada okura mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10% (baik untuk penderita jantung). Okura juga kaya akan vitamin A dan C untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Manfaat okura lainnya juga menambah vitalitas dan stamina, bernutrisi tinggi dan kaya protein, serta dapat memperlancar pembuangan toxin.

Banyaknya manfaat yang terkandung pada okura menyebabkan produk ini sangat digemari di luar negeri sehingga meningkatkan jumlah permintaan ekspor diberbagai negara khususnya Jepang. Dengan meningkatnya permintaan ekspor tentunya perusahaan harus bekerja keras untuk memenuhi permintaan tersebut, sehingga pengendalian kualitas produksi sangat diperlukan agar produk yang

dihasilkan sesuai dengan permintaan pasar. Bentuk pengendalian kualitas pada proses pembekuan dengan metode *Individual Quick Freezing* (IQF) adalah swab peralatan, analisa cemaran mikroba pada produk yang telah melalui tahap pembekuan, swab residu allergen dan sortasi akhir serta penggunaan mesin metal detector.