

RINGKASAN

PROSES PENGOLAHAN PRODUK JAMUR CHAMPIGNON (KANCING) Sela Rizqiyah, NIM B32200386, Tahun 2022, 41 Halaman Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP,M.P (Dosen Pembimbing), Wahyu Raditya Ardi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di PT Eka Timur Raya, Purwodadi-Pasuruan, Jawa Timur. PT Eka Timur Raya atau lebih dikenal dengan ETIRA terletak di Jl. Raya Nongkojajar KM 1.4 Purwodadi, Pasuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia.

Tujuan dari pelaksanaan Magang di PT Eka Timur Raya adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan, mengetahui sistem produksi pada proses pengalengan jamur kancing, mengetahui bagaimana penanganan mulai dari bahan baku awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Produk pengalengan pada jamur kancing merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Eka Timur Raya. Produk ini banyak diminati oleh penduduk dunia terutama Jepang, Amerika, dan Eropa. Untuk menghasilkan jamur kancing kalengan yang bermutu tinggi dan diterima oleh pasar internasional, maka harus dilakukan pengawasan mutu yang ketat dimulai dari pengawasan gudang material hingga pengawasan mutu produk akhir yang dihasilkan.

Berdasarkan Magang yang telah dilaksanakan di PT Eka Timur Raya Pasuruan, proses pengalengan jamur kancing meliputi Penerimaan bahan baku, Pencucian, Blanching, Cooling, Sortasi, Grading, Magnet Trap, Slicing, Shaking, Metal Detector, Stone trap, Dewatering, Pencucian kaleng, Dewatering, Filling, Penimbangan, Brine filling, Exhausting, Seaming, Kolam Creating, Sterilisasi, Can Drying, Observasi, FGS.