

RINGKASAN

Proses Pembekuan Okura Dengan Metode IQF (*Individual Quick Freezing*) di PT Mitratani Dua Tujuh. Diana Wati Setyorini, NIM B32201853. Tahun 2022, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing), Yulyani (Pembimbing Lapangan)

Pelaksanaan kegiatan Magang dilaksanakan di lahan budidaya dan pabrik pengolahan. Lahan budidaya tanaman Okura yang bertempat di Kecamatan Panti area VI dan pabrik pengolahan yang bertempat 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 31 Desember 2022.

Tujuan Umum Magang yaitu menjalin hubungan yang sinergis dan terarah antara dunia pendidikan dan dunia profesi, menambah wawasan mahasiswa tentang manfaat dari pengetahuan yang dipelajari, mengetahui, memahami, menambah pengalaman kerja sesuai dengan yang diterapkan di PT Mitratani Dua Tujuh.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustri pengolahan sayur beku dengan komoditas utamanya yaitu Edamame atau kedelai Jepang dan saat ini juga memproduksi Okura. saat ini wilayah kerja PT Mitratani Dua Tujuh meliputi wilayah Kabupaten Jember dengan total luasan sebesar 1.639,5 Ha, yang terdiri atas tanaman edamame seluas 1.116,Ha, okura seluas 448,4 Ha, serta buncis seluas 74,5 Ha. Semua hortikultura diproses menggunakan metode IQF dengan kontrol kualitas yang sangat ketat untuk pasar Jepang. Ekspor komoditas hortikultura ini memberikan sumbangsih yang tidak kecil bagi devisa negara dan penyediaan lapangan kerja.

Okura (*Abelmoschus esculentus*) sering dikenal *Lady Finger* merupakan sayuran hijau yang berbentuk mirip seperti cabai. Okura mengandung lendir yang sangat banyak sehingga berbeda dengan sayuran lainnya. Mengandung serat yang dapat menstabilkan gula darah dan cocok

bagi penderita diabetes serta dapat memperbaiki pencernaan. Kandungan pektin pada okura mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10% okura juga kaya akan vitamin A dan C untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Beragam manfaat yang tergantung pada okura menyebabkan produk ini sangat digemari di luar negeri sehingga meningkatkan jumlah permintaan ekspor. Pengendalian kualitas dapat diartikan sebagai upaya untuk mempertahankan tingkat kualitas yang sudah ditetapkan pada suatu produk.

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.