

## RINGKASAN

**Proses Pembuatan Sari Buah Nanas ( *Ananas Comosus L.*) Segarr di PT. Putra Jaya Nanas Blitar – Jawa Timur.** Faiza Khoirun Nisa, NIM. B32180756, Tahun 2021, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Pembimbing I), dan Samrotul Azizah (Pembimbing Lapangan).

PT. Putra Jaya Nanas merupakan industri rumah tangga yang mengolah buah nanas dengan grade mutu rendah menjadi produk yang memiliki nilai jual. Pemilik memilih mengolah nanas dikarenakan melimpahnya buah nanas disekitar tempat tinggalnya. Selain itu, buah nanas matang tidak memiliki masa simpan yang lama. Buah nanas diolah menjadi sari buah nanas yang dikemas menggunakan kemasan *cup* dengan ukuran 120 ml dan 150 ml. Proses pembuatan sari buah nanas di PT. Putra Jaya Nanas dalam satu hari dapat menghasilkan 385 kardus produk. Sebagian besar produk dipasarkan di wilayah sekitar kota tempat produksi. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Putra Jaya Nanas adalah untuk mengetahui proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan penanganan limbah yang dilakukan oleh pabrik.

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan sari buah di PT. Putra Jaya Nanas adalah buah nanas, air, dan gula rafinasi. Bahan tambahan makanan yang digunakan adalah *sodium benzoate*, asam sitrat, pewarna *tartrazine* dan penguat rasa. Bahan kemasan yang digunakan adalah *cup*, *lid* dan kardus dengan kualitas *foodgrade*.

Tahapan proses pengolahan sari buah nanas di PT. Putra Jaya Nanas adalah persiapan bahan baku, pengupasan, pencucian, pemotongan nanas, penimbangan, pemasakan meliputi perebusan dan pencampuran, pengemasan dibagi atas dua tahapan yaitu pengemasan primer dan pengemasan sekunder, *quality control*, penyimpanan dan pendistribusian.

Proses produksi sari buah nanas diawali dengan proses pengupasan untuk memisahkan daging buah dengan kulitnya. Proses pengupasan dilakukan menggunakan pisau yang tidak berkarat. Proses pencucian yang dilakukan di PT. Putra Jaya Nanas kurang sesuai untuk dilakukan karena

pencucian dengan menggunakan air mengalir saja memungkinkan masih ada kotoran dan mikroba yang tertinggal. Proses pemotongan dilakukan dengan memotong nanas dengan ketebalan seragam yaitu 1 cm dan menggunakan peralatan yang bersih. Penimbangan bahan baku utama dan bahan tambahan makanan dilakukan dengan tepat sesuai resep dan standart ukuran yang sudah ditetapkan oleh Dinkes dan Badan POM. Proses perebusan nanas di PT. Putra Jaya Nanas terdapat dua macam perebusan yaitu perebusan air dan perebusan nanas. Perebusan dilakukan dengan merebus air sampai mendidih. Perebusan nanas menggunakan suhu mencapai lebih dari 100°C kurang tepat karena dapat menurunkan kandungan vitamin C yang terdapat pada produk yang dihasilkan. Proses penyaringan dilakukan menggunakan dua jenis saringan yaitu saringan kain dan saringan besi. Proses pencampuran di PT. Putra Jaya Nanas terdapat dua macam yaitu pencampuran I yang bertujuan untuk mencampur sari buah nanas dengan gula, *sodium benzoate*, asam sitrat dan pewarna. Sedangkan pencampuran II bertujuan untuk mengencerkan sari buah dengan air dan untuk mencampur sari buah nanas dengan penguat rasa. Proses pengemasan primer dilakukan dengan selalu mengawasi kinerja mesin pengemasan primer agar produk yang dihasilkan tidak mengalami kecacatan. Tahapan proses pengemasan sekunder yaitu memberi cap tanggal kadaluarsa pada produk sebelum melakukan pengepakan. Proses penyimpanan produk dilakukan dengan menyimpan produk pada suhu ruangan sekitar 30-45° untuk mencegah kerusakan produk sebelum didistribusikan. Pendistribusian dilakukan menggunakan metode *first in first out*.

Pada pembuatan sari buah nanas bahan baku dan bahan tambahan makanan yang digunakan merupakan bahan yang baik untuk proses produksi. Pada proses pembuatan sari buah terdapat dua tahapan yang kurang sesuai untuk dilakukan yang ada yaitu pada proses pencucian dan proses perebusan buah nanas.

Proses pencucian buah nanas sebaiknya menggunakan alat penyemprot air bertekanan tinggi agar buah nanas yang akan digunakan dalam proses produksi bersih dari kotoran, sisa pestisida dan kontaminasi mikrobiologi.