

RINGKASAN

Proses Pembuatan Saus Pedas Dari Ubi Jalar Di PT Mitratani Dua Tujuh. Dwi Febrianti Irianing Tias, NIM. B32220040, Tahun 2024, 47 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing) Pungky Andri Sulistio Utomo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur yang dimulai pada 1 Juli sampai dengan 1 November 2024. Tujuan dari kegiatan magang ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan, menambah wawasan serta pengetahuan tentang kegiatan industry dalam bidang pengolahan pangan. Selain itu, untuk mengetahui pengaplikasian proses penggorengan, pembekuan serta pemanfaatan bahan afkir menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustry yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku seperti edamame, okura, buncis, terong, *sweet potato*, dan lain sebagainya. Namun seiring berkembangnya pasar, perusahaan juga memproduksi beberapa produk baru diantaranya yaitu Hygreen. Sebagai perusahaan besar tentunya PT Mitratani Dua Tujuh memiliki Staf Rencana dan Pengembangan (Renbang) yang berfokus untuk menciptakan produk baru sesuai dengan perkembangan pasar.

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas bahan pangan yang memiliki keragaman tinggi pada tingkat jenis variasi. Ubi jalar memiliki karakteristik yang sesuai untuk dapat dijadikan sebagai bahan campuran dalam pembuatan saus, hal ini dikarenakan pati ubi jalar dapat mengental apabila dipanaskan serta konsistensi gelnya lunak. PT Mitratani Dua Tujuh menghendaki pengolahan poduk saus pedas dari bahan baku ubi jalar afkir, guna meminimalisir limbah yang tersedia di PT Mitratani Dua Tujuh. Pemanfaatan bahan afkir seperti ubi jalar di PT Mitratani Dua Tujuh sesuai dengan ilmu dan teknologi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Industri Pangan. Sehingga menjadi salah satu alasan utama dilakukannya kegiatan magang di PT Mitratani Dua Tujuh, Jember, Jawa Timur.

Saus merupakan cairan kental yang terbuat dari bubur buah yang berwarna merah, mempunyai aroma dan rasa yang menggugah selera makan. Saus memiliki kadar air tinggi yang berkisar antara 50-60%, walaupun demikian saus dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Hal tersebut dikarenakan adanya asam, gula dan garam yang berfungsi sebagai bahan pengawet.

Proses pembuatan saus pedas ubi jalar terdiri dari beberapa tahapan, dimulai dari penimbangan bahan, kemudian penimbangan bahan supaya mendapatkan hasil yang akurat dalam melaksanakan proses produksi. Selanjutnya menghaluskan pasta ubi, bumbu-bumbu hingga halus. Setelah itu, mempersiapkan rempah-rempah ke dalam kain saring untuk menciptakan aroma dan rasa. Proses selanjutnya yaitu pemasakan saus dengan memasukkan cairan lalu kain saring sambal ditekan dan dimasak hingga mengental. Setelah itu, saus dikemas dan disterilisasi selama 25 menit.