RINGKASAN

Proses Pembuatan Saus Pedas Dari Bahan Baku Pasta Terong di PT Mitratani Dua Tujuh Jember, Ananda Maulidia NIM B32222657, Tahun 2024, 50 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Mokhammad Fathoni K. S.TP, M.P. dan Pembimbing Lapang Pungky Andri Sulistio Utomo.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan merupakan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustri sayuran beku dengan komoditas utamanya adalah edamame. Namun saat ini sudah berkembang pesat sehingga juga memproduksi okura, terong ungu, ubi jalar, buncis, jagung manis dan minuman sari edamame.

Pada produksi sekala besar terdapat afkir yang dihasilkan. Afkir – afkir tersebut diinovasikan dan dimanfaatkan melalui produk lanjutan salah satunya pasta terong yang merupakan afkir dari produksi terong goreng. Pasta terong yang diproduksi dibekukan dan olah kembali menjadi saus, salah satu saus yang diproduksi yaitu saus pedas.

Saus adalah produk makanan berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran dan mempunyai aroma serta rasa yang merangsang. Saus yang umumnya diperjual belikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus pedas ada pula yang memproduksi saus pepaya, tetapi biasanya pepaya hanya digunakan sebagai bahan campuran

Proses produksi saus melibatkan beberapa tahap utama, yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penghalusan, penyaringan, pemasakan dengan penambahan bumbu pada waktu yang tepat, pengemasan dalam wadah steril, dan sterilisasi untuk memastikan kebersihan serta daya tahan produk. Saus yang dihasilkan memiliki tekstur, rasa, dan kualitas yang mirip dengan produk saus pedas pada umumnya.