

## RINGKASAN

**Proses Produksi Jagung *Frozen* di PT Mitratani Dua Tujuh Jember,** Sandi Alfia Ramadhan NIM. B32231961, Tahun 2025, 35 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Adhima Adhamatika S.T.P., M.T.P. dan Pembimbing Lapang Pungky Andri Sulistio Utomo.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksakan pada tanggal 1 agustus s/d 30 november 2025. Tujuan tujuan dari kegiatan magang ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman praktis tentang proses pengadaan bahan baku, analisis mutu, dan proses produksi produk sampel di industri beku. Selain itu kegiatan magang ini bertujuan untuk membantu mahasiswa memahami penerapan ilmu yang telah diperoleh melalui pengamatandi dunia kerja, khususnya pada bidang penelitian dan pengembangan produk pangan.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustri yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku dengan komoditas utama nya yaitu edamame, adapun komoditas yang lain seperti okura, ubi jalar, buncis, terong ungu, jagung manis, dsb. Dalam mendukung proses produksi, perusahaan menjalin kerja sama dengan petani lokal melalui sistem kemitraan untuk menjaga kontinuitas dan mutu bahan baku sesuai standar ekspor.

Salah satu fokus kegiatan di Divisi *Research & Development* adalah melakukan penanganan dan pengujian mutu bahan baku untuk produk jagung frozen. Proses penanganan bahan baku jagung dimulai dari pengambilan jagung di bagian *Raw Material* (RM). Setelah itu, jagung ditimbang, dikupas, dan dipotong-potong sesuai dengan standar produk yang ditetapkan perusahaan. Bahan yang sudah dipotong kemudian diserahkan ke divisi pengolahan untuk melalui proses blanching (perebusan singkat) guna menonaktifkan enzim dan mempertahankan warna alami. Tahap terakhir adalah pembekuan (*freezing*) menggunakan *Air Blast Freezer* (ABF) agar tekstur, warna, dan nilai gizi bahan tetap terjaga.