

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Sortasi Akhir dan *Packing* Produk Okra di PT Tagani Sukses Makmur, Rico Dwi Ardiansah, NIM. B32230160, Tahun 2025 71 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Abi Bakri, M. Si dan Pembimbing Praktisi : Chatur Putri Pamungkas, A.Md, TP.

Pelaksanaan kegiatan magang dengan mempelajari pengolahan produk hasil pertanian di PT Tagani Sukses Makmur secara umum. PT Tagani Sukses Makmur merupakan industri yang bergerak dibidang produksi sayuran beku, salah satu produknya yaitu okra. Sayur yang memiliki bentuk seperti cabai hijau besar ini mempunyai ciri khas yang jarang dimiliki oleh sayuran lain yaitu terdapat banyak lendir karena kandungan seratnya yang tinggi. Lendir okra ini memiliki manfaat antara lain kandungan serat yang ada pada lendir okra baik untuk penderita diabetes karena mampu menstabilkan gula darah. Kandungan serat okra juga mudah dicerna sehingga bagus untuk memperbaiki saluran pencernaan. Selain itu kandungan *pecitien* pada okra mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10%. Okra juga kaya akan Vitamin A dan C untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Proses produksi okra beku dimulai dari penerimaan bahan baku, *washing*, sortasi awal atau *grading*, *blanching*, *cooling 1* , *cooling 2*, *spinner*, pembekuan ABF, sortasi akhir, *packing*, *dan stuffing*. Proses produksi di PT Tagani Sukses Makmur tidak lepas dari sanitasi terutama pada bagian sortasi akhir dan *packing* meliputi sanitasi proses, sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan.