

RINGKASAN

Aspek Proses Produksi Okra (*Abelmoschus Esculentus L.Moench*) Dengan Menggunakan Mesin ABF (*Air Blast Freezer*) di PT Tagani Sukses Makmur. Moh Ja'far Shiddiqi, NIM B32231168, Tahun 2025, 48 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri (Dosen Pembimbing), dan Chatur Putri Pamungkas, (Pembimbing Praktisi).

Magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu syarat kelulusan. Magang adalah metode lain dari perkuliahan yang berlangsung di dalam kelas, melainkan terjun langsung ke dalam industri guna pengembangan profesi yang sesuai dengan keilmuan mahasiswa untuk dipergunakan sebagai bekal memasuki dunia kerja di kemudian hari. Magang dilaksanakan di PT Tagani Sukses Makmur, Bondowoso yang berlokasi di Krajan II, Kajar, Kec. Tenggarang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur.

PT Tagani Sukses Makmur merupakan sebuah perusahaan pertanian bersertifikat yang berspesialisasi dalam pertanian tingkat lanjut. Perusahaan ini memasok makanan segar dan beku untuk ekspor ke seluruh dunia, memastikan kualitas terbaik melalui komitmen kami terhadap inovasi. Terletak di Bondowoso, yang terkenal dengan tanah vulkaniknya yang kaya nutrisi. Dengan produk unggulannya berupa Edamame dan Mukimame. Dengan pengalaman lebih dari 20 tahun, membudidayakan langsung tanaman Edamame guna menjaga kualitas dan konsistensi *ekspor*.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan okra di PT. Tagani Sukses Makmur, bertujuan untuk mengetahui kegiatan pengolahan sayuran okra dan alat-alat yang digunakan. Proses pengolahan merupakan kegiatan dimana kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna barang atau produk. Sayuran okra yang awalnya dapat dengan mudah membusuk kemudian diolah menjadi sayur okra beku yang membuat okra tidak dapat dengan mudah membusuk kemudian di olah menjadi sayur okra beku yang membuat okra

tidak cepat membusuk dimana perusahaan peran pengolahan sangat penting memenuhi kebutuhan perusahaan dan kebutuhan konsumen.

Proses pengolahan di PT. Tagani Sukses Makmur melewati beberapa tahapan yaitu mulai dari penerimaan bahan datang, pengecekan kualitas bahan (okra), *washing*, sortasi, *blanching*, *spinner*, penyimpanan di ABF (*Air Blast Freezer*), packaging dan terakhir penyimpanan di *Cold Storage*. Terdapat beberapa tahapan pada proses pengolahan sayuran okra beku yaitu penimbangan kembali saat bahan datang lalu dilakukan pengecekan kualitas okra untuk mendata bahan baku dari lahan asalnya yang nanti akan di cek juga apakah ada komplain dari konsumen.

Kemudian masuk ke mesin *washing* untuk membersihkan kotoran pada kulit okra. Setelah itu okra masuk ke bagian *grading* dimana okra akan disortasi sesuai dengan standar di PT. Tagani Sukses Makmur dalam proses sortasi ada dua tahapan yaitu proses *cutting* dimana batang okra di potong sesuai standar yang ada dan proses *sizing* pengelompokkan pada okra sesuai dengan standar yang ada di PT. Tagani Sukses Makmur. Setelah di sortasi dilakukan perendaman pada okra selama 2 menit dengan air yang sudah di tambahkan NaOCl dengan konsentrasi 100 ppm.

Setelah proses perendaman okra langsung masuk ke mesin *blanching* yang tujuannya untuk mematangkan okra. Okra yang sudah matang langsung masuk ke dalam *cooling* 1 dengan suhu air 32°C dan konsentrasi NaOCl 50 ppm, kemudian lanjut masuk *cooling* 2 dengan suhu air 15°C dan konsentrasi NaOCl 150 ppm. Setelah dari mesin *cooling* okra dimasukkan ke dalam mesin *spinner* untuk mengurangi kandungan air dan lendir yang ada pada okra. Setelah dari proses *spinner* dilakukan proses *panning* yaitu okra di letakkan dalam pan untuk dibekukan dalam mesin ABF. Setelah beku, okra dilakukan proses pengemasan sebelum itu harus dilakukan final sorting untuk memastikan agar benda asing tidak masuk saat proses pengemasan. Setelah proses pengemasan okra di simpan di dalam *cold storage* agar suhu tetap stabil.