

RINGKASAN

Analisis Proses Pembuatan Buncis Krispi Di PT Mitratani Dua Tujuh. Fikri Firmansyah, NIM. B32230060, Tahun 2026, 40 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika., S.TP., M.P (Dosen Pembimbing) Pungky Andri Sulistio Utomo (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, yang berlokasi di Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Periode magang berlangsung dari 1 Agustus hingga 30 November 2025. Tujuan utama dari magang ini adalah untuk meningkatkan keterampilan, wawasan, dan pengetahuan peserta mengenai proses yang berjalan dalam industri pengolahan pangan. Secara spesifik, magang juga bertujuan untuk memahami aplikasi dari proses penggorengan, pembekuan, serta cara memanfaatkan bahan sisa (afkir) menjadi produk bernilai jual tinggi.

PT Mitratani Dua Tujuh adalah perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustri, fokus pada budidaya dan pengolahan sayuran beku, termasuk edamame, okura, buncis, terong, ubi jalar (sweet potato), dan lain-lain. Seiring pertumbuhan pasar, perusahaan ini telah memperluas lini produknya dengan memperkenalkan produk baru, salah satunya Hygreen. Sebagai perusahaan besar, PT Mitratani Dua Tujuh memiliki departemen penelitian dan pengembangan produk yang bertugas fokus menciptakan produk baru yang relevan dengan tren pasar.

Buncis, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Phaseolus vulgaris L.* Dan populer di pasar internasional sebagai Green Beans atau French Beans, merupakan sayuran polong yang dikonsumsi luas, kaya akan serat, Vitamin K, dan mineral. Memanfaatkan komoditas unggulan ini, PT Mitratani Dua Tujuh menghadirkan inovasi bernilai tambah berupa Buncis Krispi, yaitu produk makanan ringan siap santap yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai jual buncis dan menawarkan camilan alternatif yang sehat. Buncis kualitas ekspor ini diolah melalui teknik *vacuum* agar menghasilkan tekstur renyah namun tetap menjaga nutrisi, warna, dan bentuk alaminya.