

RINGKASAN

Proses Pembuatan Perkedel Ubi Jalar DI PTMitratani Dua Tujuh. Indriana lailatus sa'adah, NIM B32231569, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negri Jember, Adhima Adhamatika, S.TP., M.TP (Dosen Pembimbing) Pungky Andri Sulistio Utomo (Pebimbing Lapang)

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh yang berlokasi di Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur, pada periode 1 Agustus hingga 28 November 2025. Pelaksanaan magang ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis, memperluas wawasan, serta menambah pengetahuan mengenai aktivitas industri, khususnya di bidang pengolahan pangan. Selain itu, kegiatan magang ini memberikan pemahaman tentang penerapan proses penggorengan, pembekuan, serta pemanfaatan bahan afkir menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang agroindustri, meliputi budidaya dan pengolahan sayuran beku seperti okra, buncis, dan ubi jalar. Seiring dengan perkembangan permintaan pasar, perusahaan juga mengembangkan berbagai produk baru, salah satunya Hygreen. Dalam mendukung inovasi tersebut, PT Mitratani Dua Tujuh memiliki bagian perencanaan dan pengembangan yang berfokus pada penciptaan produk sesuai dengan tren dan kebutuhan pasar.

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pangan dengan tingkat keragaman jenis yang tinggi dan memiliki karakteristik yang sesuai untuk diolah menjadi perkedel. Oleh karena itu, PT Mitratani Dua Tujuh memanfaatkan ubi jalar afkir sebagai bahan baku pembuatan perkedel guna mengurangi bahan terbuang. Proses pembuatan perkedel meliputi persiapan alat dan bahan, pengukusan ubi hingga lunak, pencampuran dengan bumbu, penggilingan hingga homogen, pencetakan, penggorengan sampai berwarna keemasan, serta pendinginan sebelum disimpan.