

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Proses Blanching dan Cooling I Produk Okura di PT. Mitratani Dua Tujuh**, Yari Yasodha Mahaputri, NIM B32181296. Tahun 2021, 46 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, M.P (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur pada bulan November 2020 hingga Januari 2021.

Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil pertanian, mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penyiapan lahan budidaya tanaman hingga proses produksi.

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak di bidang produksi sayuran beku, salah satu produknya adalah okura. Okura atau *lady finger* merupakan sayuran yang berbentuk seperti cabai berwarna hijau dan berukuran kecil, memiliki nama ilmiah *Abelmoschus esculentus* yang umumnya hanya tumbuh di negara beriklim tropis, seperti Indonesia. Okura memiliki ciri khas yang jarang dimiliki sayuran lain yaitu memiliki kadar lendir yang banyak. Lendir okura ini memiliki banyak manfaat antara lain kandungan serat okura dapat menstabilkan gula darah bagi penderita diabetes, kandungan pectine mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10%, meningkatkan fungsi otak dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Proses produksi okura beku dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, sortasi awal, penyimpanan dalam chiller, sortasi benda asing, pencucian, *blanching*, cooling I, cooling II, pembekuan, penyimpanan dalam cold storage, sortasi akhir, dan pengemasan.