

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Proses Grading Produk Okura Di PT Mitratani Dua Tujuh, Rafika Aisyah Ananda, NIM B32181243, Tahun 2021, Hal, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa timur pada bulan November hingga Januari 2021.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah meningkatkan pengetahuan serta menambah wawasan untuk pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil pertanian, mempelajari serangkain proses produksi mulai dari budidaya tanam, penerimaan bahan baku, proses pengemasan serta analisa-analisanya.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan PTPN X yang bergerak secara khusus dalam industri sayuran beku terutama edamame. Namun saat ini sudah berkembang sehingga juga memproduksi okura, buncis, jagung, wortel, dan sweet potato.

Okura merupakan sejenis sayuran mirip oyong/gambas dengan buah agak panjang dan ujungnya meruncing. Ciri khas dari okura dibanding sayuran yang lain adalah kandungan lendirnya dalam jumlah yang banyak, contohnya dapat meredakan asma, menurunkan gula darah, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Sayur ini umumnya sangat lunak dan berlendir terutama ketika dipanaskan, hal tersebut menjadi salah satu alasan mengapa okura kurang diminati. Padahal dibalik kekurangannya, okra mengandung potensi yang baik untuk kesehatan tubuh.

Proses produksi okura dimulai dari budidaya tanam, penerimaan bahan baku (raw material), grading, blanching, cooling 1, cooling 2, IQF, cold storage, final sorting, packing serta analisa-analisa disetiap prosesnya.