

RINGKASAN

Proses Pengawasan Mutu *Raw Material* Produk Okra Di PT Mitratani Dua Tujuh, Ahmad Jaenuri, Nim B32181795, Tahun 2019, 45 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP., (Dosen Pembimbing Utama).

PT MitraTani Dua tujuh merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dalam bentuk frozen atau beku dengan letak perusahaan berada di Jalan Brawijaya No.83, Kecamatan Mangli, Kabupaten Jember. Sebagai perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan sayuran beku PT MitraTani 27 mempunyai produk unggulan *by designe* sesuai dengan permintaan dan kebutuhan pasar, salah satunya yaitu produk okra beku dengan dua variasi yaitu original LB (Long Blanching) dan gurih atau SLB (Salt Long Blanching) atau okra beku. Dengan adanya produk tersebut, ada beberapa proses yang perlu diperhatikan pada saat produksi karena berbeda dengan produk original yaitu pada proses perendaman larutan garam.

Beberapa macam proses yang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh mulai dari awal hingga akhir yaitu proses (RM) *Raw Material* atau penerimaan bahan baku, sortasi atau grading, proses pencucian, proses blanching, lalu pendinginan 1 dan 2, pembekuan cepat dengan metode IQF, kemudian sortasi akhir, dan terakhir packing atau pengemasan.

Sedangkan untuk proses pengawasan mutu *raw material* atau penerimaan bahan baku yang dilakukan di PT Miratani Dua Tujuh meliputi pengecekan Adanya gigitan ulat , dilakukan di bagian QC RM (*Raw Material*), dan analisa 500gr, pada proses penerimaan dilakukan pengkelasan mutu,kemudian pengontrolan suhu (pada *blanching sampai dengan stuffing*),lalu pengecekan keberadaan benda asing dan logam (pada sortasi akhir), lalu pada laboratorium dilakukan uji mikrobiologi yaitu (*Staphylococcus sp.,uji coliform,TPC dan Salmonella sp.*). Pengujian dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh dan ada juga analisa di Politeknik Negeri Jember untuk membandingkan hasil sesuai dengan permintaan buyer.