

## RINGKASAN

**Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Penggorengan Jagung Presto di PT. Dua Kelinci Kabupaten Pati Jawa Tengah**, Nur Indah Sari, NIM B32171929. Tahun 2019, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing ), Arrif Nugroho Puji Prasetyo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Desa Bumirejo, Kecamatan Margorejo, Kabupaten Pati Jawa Tengah pada tanggal 1 Oktober 2019 hingga 30 Desember 2019.

Tujuan PKL adalah untuk menambah wawasan serta pemahaman kegiatan perusahaan secara umum dan melatih fisik agar mendapat cukup bekal untuk bekerja dikemudian hari. Selain itu juga berfungsi untuk melatih mahasiswa untuk bekerja lebih mandiri, terampil dan berfikir kritis terhadap lingkungan kerja serta dapat mengembangkan keterampilan yang diperoleh selama Praktek Kerja Lapangan (PKL).

Proses produksi jagung presto dimulai dari penerimaan bahan baku, perebusan, proses presto, pengeringan, pengovenan (*oven roasted*), penggorengan, penirisan, sortir final, *seasoning*, *oven seasoning*, packing.

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik maka diperlukan adanya pengawasan mutu pada proses penggorengan jagung presto yang pelaksanaannya dibebankan kepada QC (*Quality Control*). Parameter yang diamati dari segi fisik dan kimia yaitu warna, rasa, bau, tekstur, tidak ada biji yang ngocop, mbelentong, pecah, tidak ada kontaminasi najis/haram, kadar air, kadar asam lemak bebas (FFA) dan Angka Peroksida (PV) pada minyak goreng.