

**“Proses Pengalengan Biji Jagung Manis (*Zea mays L saccharata*)  
di Northern Food Co., Ltd, Chiang Mai, Thailand”**

Wahyu Kartika Nursuci <sup>1)</sup>, Bambang Poerwanto <sup>2)</sup>, Wahyu Suryaningsih <sup>3)</sup>

**ABSTRAK**

Pengalengan biji jagung adalah merupakan salah satu cara pengolahan jagung untuk memperpanjang daya simpan. Pelaksanaan praktek kerja lapang di Northern Food Co., Ltd bertujuan untuk mengetahui proses produksi dan pengawasan mutu pengalengan biji jagung manis di Northern Food Co., Ltd, Chiang Mai, Thailand. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang adalah observasi, praktek lapang, wawancara dan dokumentasi. Proses pengalengan biji jagung dalam air garam di Northern Food Co., Ltd. meliputi proses penerimaan bahan baku, pemotongan kepala jagung, pelayuan, pengupasan kulit jagung, sortasi I, pemotongan biji, pencucian, sortasi II, penimbangan, pemberian media, *exhausting*, *seaming*, sterilisasi, dan penyimpanan. Titik kritis dalam pengalengan biji jagung media air garam dalam kaleng adalah pada penerimaan bahan baku, sortasi II, penimbangan dan pemberian media, *seaming*, dan sterilisasi.

Kata Kunci : Biji Jagung Manis, Pengalengan

- 1) Wahyu Kartika Nursuci. Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan
- 2) Bambang Poerwanto. Staf Pengajar Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan
- 3) Wahyu Suryaningsih. Staf Pengajar Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan