

RINGKASAN

Febrina Lumbantobing (B 3210283), Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, 7 Maret 2014, Proses Pengalengan Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Di Northern Food Co., Ltd, Chiangmai, Thailand Pembimbing: Ir. Idrial, Sekretaris: Ir. Bambang Poerwanto, MP, Anggota: Ir. Wahyu Suryaningsih Msi.

Pengalengan merupakan salah satu metode pengawetan makanan yang melibatkan pemanasan pada makanan yang telah dimasukkan kaleng pada suhu dan waktu tertentu. Pemanasan ini merupakan suatu proses dan sangat penting untuk keamanan pangan dari semua makanan kaleng. Pemanasan bertujuan mematikan mikrobia yang masuk selama proses pengisian, dan membuat suasana dalam pengemas menjadi vakum setelah ditutup dan didiamkan hingga mencapai suhu kamar

Northern Food Company Ltd adalah produsen terkenal serta eksportir buah kaleng dan sayuran di Thailand, disebut "NFC". NFC didirikan pada tahun 1988 di Chiangmai, wilayah yang kaya akan varietas tanaman buah dan sayuran di Thailand.

Buah mangga dalam kaleng adalah produk olahan berupa potongan buah mangga dalam kaleng yang ditambahkan larutan gula sebagai media sirup. Proses pengalengan buah mangga meliputi penerimaan bahan baku, penanganan bahan baku berupa pencucian dan sortasi, pemeraman selama 2-3 hari, pencucian kedua, pengupasan dan pemotongan, pengecekan penyimpangan potongan, perendaman dalam 0,7% CaCl₂ selama 20 menit, pengecekan kembali, pengisian kedalam kaleng, pengisian media (*syrup*), *exhausting* selama 7 menit, penutupan kaleng (*seaming*), sterilisasi dengan cooker dengan suhu 98°C selama 20 menit, pendinginan (*cooling down*) suhu 35-40°C, pengeringan dan penyimpanan.