

## RINGKASAN

**Proses Pengalengan Koktail di Northern Food Company Ltd, Chiangmai-Thailand**, Rifatul Azizah, Nim B3210621, Tahun 2010, 33 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Ir Wahyu Suryaningsih, MSi. (Pembimbing I) dan Ir. Muhammad Hefni (Pembimbing II).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di Northern Food Company Limited-Chiangmai, Thailand yang beralamatkan Jalan Sanpatong-Lamphun No.323 Moo 1, Distrik Hangdong, Provinsi Chiangmai, Thailand pada tanggal 11 Maret 2013 sampai dengan 10 Mei 2013.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek kerja Lapangan (PKL) di Northern Food Company (NFC) adalah mengetahui proses pengalengan koktail di Northern Food Company Ltd, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan dengan yang didapat selama dibangku kuliah, mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengalengan koktail di Northern Food Company Ltd-Chiangmai, Thailand mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses produksi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah observasi, praktek lapang, wawancara, dan dokumentasi.

Proses pengalengan koktail di Northern Food Company terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, pematangan buah, pengupasan dan pemotongan, perendaman kedalam *Calcium Chloride* 0,7 %, sortasi dan penimbangan, persiapan media, *filling*, *exhausting*, *seaming*, sterilisasi, pendinginan, pengeringan, penyimpanan, pelabelan dan pengemasan, serta pemasaran. Pengecekan produk jadi menunjukkan terdapat 0,5 % buah yang masih terdapat kulit dan biji, 5-7 potong buah yang bertekstur lembek, 0,2 % buah muncul bintik-bintik coklat. Untuk pengecekan kualitas kaleng. Pada satu palet berisi kaleng berukuran 15 Oz (600 ml) terdapat 12 kaleng yang rusak,

untuk pengecekan palet berisi kaleng berukuran A-10 (3000 ml) terdapat 3-5 kaleng yang rusak.