

RINGKASAN

Penerapan Higiene Sanitasi Sortasi Akhir dan *Packing* Produk Edamame di PT Mitratani Dua Tujuh, Denabel Yehovana Regita Marpaung, NIM B32192258, Tahun 2022, 49 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S. TP., M. Sc.(Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur pada bulan September 2021 hingga Desember 2021.

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah mempelajari pengolahan produk hasil pertanian di PT Mitratani Dua Tujuh secara umum. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan produk mulai dari budidaya, pengolahan, pengemasan, dan proses sanitasinya.

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak di bidang produksi sayuran beku, salah satu produknya adalah edamame. Edamame merupakan makanan yang berasal dari Negeri Sakura Jepang. Di samping rasanya yang lezat ternyata edamame dikategorikan sebagai Makanan Sehat “Healthy Food” karena mengandung berbagai zat berkhasiat untuk kesehatan. Dengan kandungan 9 jenis asam amino esensial edamame berkhasiat dapat meningkatkan sistem imun, menstabilkan kadar gula darah, meningkatkan metabolisme dan membantu membangun otot supaya maksimal. Selain itu, edamame juga mengandung isoflavon, beta karoten dan serat.

Proses produksi edamame beku dimulai dari penerimaan bahan baku, sortasi awal atau *grading*, *blanching*, *cooling I*, *cooling II*, *IQF*, *cold storage*, sortasi akhir, dan pengemasan. Proses produksi tidak lepas dari sanitasi, sanitasi di PT Mitratani Dua Tujuh khususnya di bagian sortasi akhir dan *packing* meliputi sanitasi proses, sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan, dan sanitasi peralatan.