

## RINGKASAN

Proses Pengujian Bakteri *Coliform* Produk Edmame Beku SLB (*Salt Long Blanching*) di PT. Mitratani Dua Tujuh, Fitriah Nurul Islami, NIM B32191641. Tahun 2022, 51 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (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 hingga Desember 2021. Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan hasil pertanian, mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penyiapan lahan budidaya tanaman hingga proses produksi.

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak di bidang produksi sayuran beku, salah satu produk utama yang dihasilkan adalah edmame. Edamame adalah jenis kultivar kacang kedelai yang berasal dari jepang yang memiliki warna buah hijau, dan buahnya berukuran besar. Edamame dapat menjadi camilan sehat non kolesterol serta mengurangi resiko penyakit jantung. Kandungan isoflavon pada edamame mampu untuk mencegah kanker dan menunda menopause, kandungan protein pada edamame dapat mengurangi kolesterol serta zat antioksidan pada edamame dapat memperkuat daya tahan tubuh.

Produk edamame beku sebelum dikirim kepada masyarakat luas dan untuk menjaga keamanan produk yang dihasilkan serta bebas dari bakteri maka dilakukan suatu bentuk proses pengujian laboratorium terhadap produk. Salah satu bentuk pengujian yang dilakukan adalah uji laboratorium bakteri *Coliform* pada produk dengan mengambil dan menggunakan sampel dari setiap proses yang dilakukan.