

RINGKASAN

PT GMIT (Gading Mas Indonesia Teguh) salah satu perusahaan yang awalnya merupakan komoditas tembakau dan sekarang beralih ke budidaya kedelai Jepang yaitu Edamame, kacang berwarna hijau ini termasuk dalam keluarga kedelai (*Glycine max.*) pada tahun 2015. Maka dari itu, Praktik Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (PPPM) ini dilakukan sebagai bagian dari pemasaran edamame segar agar diterima oleh pelanggan dalam kondisi baik dan tidak ada keluhan dengan tahapan yang terkontrol dan menuju kesuksesan dalam pemasaran. Tujuan dari PPPM ini adalah menambah wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai alur proses penjualan edamame segar di PT GMIT dan memberikan pemecahan masalah di bidang penjualan dengan pembuatan SOP deskripsi *grade* dan daya simpan edamame segar. Agar produk tetap segar dan diminati oleh pelanggan terdapat beberapa proses yang ada di PT GMIT, yaitu proses penerimaan *Raw Material* (RM), penimbangan RM, blower yang merupakan proses pemisahan edamame dari sampah seperti daun, batang, *washing*, proses *grading* yang menggunakan mesin *conveyor* dan manual yang dilakukan oleh pekerja dengan melainkan satu per satu diatas meja yang telah disediakan, kemudian *re-washing*, dan pengemasan produk. Selain itu, penyusunan SOP deskripsi *grade* edamame segar yaitu *grade* prima (AB, C1 dan C2) dan *grade* lokal (C1 dan C2) dapat dijadikan ketetapan pembeli dan standar *grade* produk oleh pelanggan. Pembuatan SOP juga digunakan untuk mempermudah evaluasi keluhan dan kepuasan dari pelanggan mengenai kualitas sehingga tahap demi tahap dapat terkontrol dan mencapai penjualan yang maksimal dalam pemasaran edamame segar dan efisien.