

## RINGKASAN

**Proses Pembekuan Kedelai Edamame Dengan Metode Iqf (*Individual Quick Freezing*) Di Pabrik Pengolahan Pt. Mitratani Dua Tujuh**, Moh Ramadani, NIM B31191976, Tahun 2022, 32 halaman, Keteknikan Pertanian, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Anang Supriadi Saleh, MP (Dosen Pembimbing).

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang dibidang agroindustri pertanian yang memproduksi bahan baku sayuran. PT Mitratani Dua Tujuh mempunyai sebuah produk yang terkenal yaitu kedelai edamame yang berasal dari Jepang. Tanaman kedelai edamame dapat tumbuh di Indonesia dikarenakan mempunyai iklim tropis yang cocok untuk pertumbuhan kedelai edamame.

Kegiatan Praktik kerja Lapangan bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai berbagai kegiatan di dalam perusahaan atau industri Pertanian. Pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktik yang didapat di perkuliahan. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan, Mahasiswa dapat mengetahui seluruh proses budidaya tanaman dan proses pengolahan edamame.

Hasil Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mahasiswa dapat mengetahui kegiatan dan informasi dalam bidang pertanian yang dilakukan dalam suatu kemitraan yang dilakukan perusahaan PT Mitratani Dua Tujuh. Selain itu, mahasiswa diharapkan mendapat ilmu dan wawasan yang dapat diterapkan dalam bidang petanian yang telah didapatkan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Proses pengolahan Edamame di PT. Mitratani Dua Tujuh, meliputi beberapa tahapan, tahap pertama adalah Penerimaan. Dalam tahap Penerimaan bahan yang datang akan segera ditimbang kemudian dilanjutkan dengan proses *Screening dan Washing*, dimana bahan yang sudah ditimbang akan langsung dibersihkan untuk memisahkan bahan dengan kotoran kemudian di cuci dengan menggunakan air. Kemudian bahan akan melalui proses *Grading*, dimana bahan akan dipisahkan

berdasarkan standart produk. Tahap selanjutnya adalah *Blanching*, yaitu proses perebusan. Kemudian dilanjutkan dengan proses *Cooling* yaitu proses pendinginan yang bertujuan mengurangi suhu pada bahan, sehingga ketika masuk ke proses selanjutnya yaitu pembekuan (*IQF*) bahan lebih mudah untuk diproses. Bahan yang sudah mealui proses pembekuan akan disimpan ke ruang *Cold Storage* dan dilanjutkan ke proses sortasi akhir kemudian masuk ke tahap *Packaging*.

Proses Pembekuan dengan metode IQF (*Individual Quick Freezing*) bertujuan untuk menghindari kerusakan pada produk, jadi, ketika barang datang ke konsumen barang tetap dalam kondisi yang bagus. Selain itu proses pembekuan IQF ini juga dapat meningkatkan daya simpan produk serta mempertahankan nilai gizi yang terkandung dalam produk. Ketika produk datang ke konsumen, maka, produk yang diterima dalam keadaan segar dan kualitasnya tetap terjaga.