

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Pasta Terong Beku DI PT Mitratani Dua Tujuh.** Ahmad Agus Firmansyah, NIM. B32222655. Tahun 2024, 45 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K. S. TP., M.P (Dosen Pembimbing), Pungky Andri Sulistio Utomo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur pada bulan Juli hingga November 2024. Tujuan dari kegiatan magang ini adalah meningkatkan pengetahuan serta menambah wawasan untuk pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil pertanian dan mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, dan pengendalian mutu produk.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan industri yang bergerak di bidang produksi sayuran beku, salah satu produk utama yang dihasilkan adalah edamame. Edamame merupakan 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.

Secara umum proses produksi edamame meliputi tahap budi daya tanaman, penerimaan bahan baku (Raw Material), grading, blanching atau perebusan, cooling atau pendinginan, pembekuan IQF, cold storage, sortasi akhir, packaging, dan stuffing. PT Mitratani Dua Tujuh selalu berusaha untuk mempertahankan kualitas kedelai edamame beku agar dapat memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Kualitas produk sangat dipengaruhi oleh proses produksinya, sehingga diperlukan suatu pengendalian kualitas pada setiap tahapan prosesnya.

Di PT Mitratani Dua Tujuh terdapat Divisi Rencana & Pengembangan (Renbang) yang bergerak di serangkaian proses atau aktivitas pengembangan produk yang ada di PT. Mitratani Dua Tujuh. Divisi ini berfokus pada pengembangan produk yang memanfaatkan bahan baku afkir untuk dijadikan sebagai bahan produksi yang dikembangkan dalam divisi ini serta untuk meminimalisir bahan baku yang terbuang. Selain itu divisi ini juga berkomitmen untuk menjaga kualitas dan keamanan produk baru yang sedang dikembangkan.

Pasta terong merupakan produk yang dikembangkan oleh divisi rencana dan pengembangan PT Mitratani Dua Tujuh. Produk ini diciptakan untuk memenuhi permintaan pasar. Untuk skala produksinya masih tergolong kecil karena masih dalam tahap uji coba dan belum diproduksi secara massal. Untuk proses pengolahannya meliputi pengambilan bahan baku, pemotongan, pencucian, pengkusan, penggilingan, penimbangan, pengemasan dan sterilisasi.