

RINGKASAN

Proses Pengolahan Produk Minuman Sari Edamame Di PT Mitratani Dua Tujuh. Dela Anggi Puspitasari, Nim. B32230037, Tahun 2025, 33 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika, S.TP., M.TP (Dosen Pembimbing), Pungky Andri Sulistio Utomo (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh, Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur yang dimulai pada 1 Agustus sampai dengan 30 November 2025. Tujuan dari kegiatan magang ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan, menambah wawasan, serta pengetahuan tentang industri di bidang pengolahan pangan, khususnya dalam pemanfaatan bahan afkir agar dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang bergerak di bidang agroindustri, yaitu budidaya dan pengolahan sayuran beku, seperti edamame, *okura*, buncis, terong, *sweet potato*, dan masih banyak lagi. Seiring berkembangnya pasar, perusahaan juga memproduksi beberapa produk baru melalui divisi Rencana dan Pengembangan (Renbang). Edamame (*Glycine max (L.) Merril*) memiliki rasa yang lebih manis, tekstur lebih lembut, ukuran biji lebih besar, serta kandungan gizi yang tinggi, sehingga berpotensi untuk menjadi produk minuman bergizi.

Melihat banyaknya edamame afkir di PT Mitratani Dua Tujuh, diperlukan inovasi pengolahan yang bermanfaat, salah satunya yaitu minuman sari edamame. Minuman sari edamame merupakan minuman hasil ekstraksi biji edamame dengan air yang memiliki kandungan protein dan antioksidan yang baik bagi kesehatan serta dapat disimpan lebih lama dibandingkan edamame segar. Proses pembuatan minuman sari edamame meliputi persiapan alat dan bahan, pencampuran, pemanasan, sterilisasi botol, pengisian, serta sterilisasi akhir untuk menghasilkan produk yang higienis dan tahan lama.