

RINGKASAN

Analisa Pengendalian Kualitas Bahan Baku Edamame pada Proses Grading Di PT. Mitra Tani Dua Tujuh, Dia Ayu Jannatin Na'imah, NIM B32192067. Tahun 2021, 50 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S.TP, M.P (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 2021 hingga Desember 2021.

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan 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 produknya adalah edamame. *Grading* yaitu proses pemisahan bahan pangan berdasarkan mutu, misalnya ukuran, bobot, kualitas. Sortasi pada hasil pertanian adalah beberapa kegiatan yang dilakukan untuk memisahkan hasil pertanian yang baik atau yang tidak memenuhi standard dan memisahkan benda lain yang tidak diharapkan (batu kerikil atau benda asing lainnya). Edamame diproses masuk pada tahapan *grading* dipilah-pilah antara kotoran, daun, dan batang. Setelah itu, edamame tersebut siap untuk disortasi kemudian dicari kriteria edamame tersebut sesuai dengan kualitas ialah *SQ*, *deluxe*, *premium*, *reguler*, dan standar. Dari beberapa kriteria ada standar afkir masing-masing edamame, untuk edamame *SQ* afkirnya kuning (tua), abnormal (biji 1, biji 3-2, biji 3-1, dan biji 2-1), ulat, gigitan ulat, kepak, mekanik (kerusakan pada kulit hingga terlihat biji), karat parah, dan jamur parah. Untuk edamame *deluxe* afkir kuning (tua), abnormal (biji 1, biji 2-1) gigitan ulat, ulat, mekanik, karat, dan kepak. Lalu untuk edamame *reguler* afkir kuning (tua), karat, ulat, gigitan ulat, abnormal (biji 1, 2-1, 3-1), mekanik, dan jamur parah. Kemudian untuk edamame *premium* afkir kepak, mekanik, abnormal (biji 1, 2-1) gigitan ulat, ulat dan karat. Untuk standar

afkirnya kepek, gigitan ulat, ulat, bercak parah dan mekanik. Setelah disortasi edamame siap dianalisa oleh QC, QC juga mempunyai ketentuan, apabila dalam 2 keranjang (28kg) terdapat afkir sekitar 5% maka disortasi ulang, apabila tidak ditemukan afkir maka edamame ditimbang lalu dicuci dan dimasukkan dalam *chiller*.