

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Bahan Baku Edatsuki Pada Tahapan Sortasi Grading Di PT. Mitra Tani Dua Tujuh, Dwi Kiki Sintawati, NIM B32190952. Tahun 2021, 46 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP,M.Sc (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang 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 Lapang 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 edatsuki. Kedelai edamame (*Glycine max (L.) Merril*) yang dipanen sekaligus dengan batangnya merupakan tanaman yang berasal dari Jepang. Tanaman ini biasanya hidup di daerah tropis. Kedelai edatsuki memiliki kandungan protein dan zat anti kolesterol yang baik untuk dikonsumsi. Pengendalian kualitas pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau kecacatan pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut. Pada saat digrading dilakukan sortasi edatsuki dengan kriteria SQ, dengan afkir terdapat penggerak dibagian tangkai, panjang tangkai 4-6cm, adanya abnormal (biji 2-1 dan 3-1), ulat, gigitan ulat, karat, jamur parah dan kuning. Setelah itu, hasil dari sortasi akan dilakukan analisa oleh QC, dengan ketentuan jika dalam 2 keranjang beratnya 28kg terdapat afkir sekitar 5% maka akan dilakukan sortasi ulang. Apabila tidak melebihi 5% maka edatsuki akan ditimbang lalu dicuci dan dimasukkan ke chiller.