

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Proses pembekuan *edamame* pada PT. Mitratani Dua Tujuh, dapat disimpulkan bahwa:

1. *Edamame* diperoleh dari hasil tanaman yang dipanen pada saat berusia muda, yakni kisaran umur 70 hari. Pemanenan *edamame* tergantung dari realisasi tanam (rencana tanam).
2. Proses pengolahan *edamame* beku di PT. Mitratani Dua Tujuh yaitu: penimbangan, *Screening* (pemisahan/pengayakan) dan pembloweran, *Washing I* (Pencucian I), *Washing II* (Pencucian II) , *Grading* (sortasi awal), *Blanching* (Perebusan), *Cooling* (Pendinginan), *Vibrating* (Penirisan), *Individual Quick Frozen* (Pembekuan IQF) , *Cold Storage* (penyimpanan beku), sortasi akhir, *Packaging* (Pengemasan) dan *Stuffing* (Pemuatan)
3. PT. Mitratani Dua Tujuh menggunakan teknik pembekuan IQF (*Individual Quick Frozen*) adalah pembekuan cepat yang menghasilkan kristal es berukuran kecil yang menyebabkan aktivitas enzim dan mikroba menjadi terhambat sehingga *edamame* menjadi tahan lama tanpa merusak kandungan nutrisi dan kenampakan fisik *edamame*.

B. Saran

1. Sebaiknya pengolahan *edamame* tidak hanya diolah menjadi *edamame* beku saja melainkan diolah menjadi produk olahan lain yang bermanfaat, sehat dan tidak mengurangi nilai gizinya.
2. Sebaiknya disediakan ruangan khusus untuk mahasiswa yang sedang PKL agar ketika mahasiswa menunggu jam PKL tidak mengganggu kerja pegawai lain.