

RINGKASAN

Pembuatan Sambal Tabur Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan penambahan Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) di Balai pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur. Rizky Putri Fardhani, Nim B32201025, Tahun 2022, 77 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing, Tri Ari Ratnawati, SP (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang. Magang dilaksanakan pada tanggal 29 September hingga 31 Desember 2022 di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur, Jl. Raya Karangploso KM 4 Malang, Jawa Timur. Tatalaksana penanganan pengolahan dilakukan beberapa tahapan meliputi: sortasi, pembersihan, pengolahan dan pengemasan.

Hasil kegiatan magang di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur adalah untuk memenuhi kebutuhan produksi dari hari ke hari di bidang pertanian bagian pascapanen. Pembuatan Sambal Tabur Jamur Tiram dengan Penambahan Kulit Jeruk Manis didapatkan hasil rata-rata uji hedonik pada kode 936 parameter warna sebesar 3,93; aroma 3,8; tekstur 3,53; dan rasa 3,73. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 725 parameter warna sebesar 3,76; aroma sebesar 3,83; tekstur 3,03; dan rasa 3,6. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 814 parameter warna sebesar 3,73; aroma 3,6; tekstur 2,8; dan rasa 3,63. Pembuatan Pembuatan Sambal Tabur Jamur Tiram dengan Penambahan Kulit Jeruk Manis pada ketiga perlakuan didapatkan hasil bahwa kode 936 merupakan perlakuan terbaik dengan penambahan jamur tiram dan kulit jeruk manis dengan penambahan 0% kulit jeruk manis.