

RINGKASAN

Pembuatan Perisa Ayam Rebus Berbasis Hidrolisat Ampas Ekstrak Daging Ayam di PT. Indesso Aroma, Cileungsi-Bogor. Rakatan Setiya Budi, NIM B32201151, Tahun 2023, 39 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing), M Danu P Kuntoro, S.TP (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/lembaga dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

Pelaksanaan kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2022 – 31 Januari 2023 (6 Bulan) di PT. Indesso Aroma, Cileungsi-Bogor, Jawa Barat. PT Indesso Aroma terletak di Desa Cileungsi, Kecamatan Cileungsi, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat tepatnya berada di Jalan Alternatif Cibubur No.Km.9, RT.03/RW.04. Hasil kegiatan Magang adalah pembuatan dan pengembangan produk perisa ayam rebus menggunakan proses panas dengan bahan dasar berbasis ampas dari hasil ekstrak daging ayam. Proses pembuatan perisa ayam rebus dimulai dari pembuatan hidrolisat ayam (ampas daging) dengan *total solid* 30% yang nantinya direaksikan dengan asam amino (sistein dan lisin) serta *Dextrose Anhydrous* sebagai gula pereduksi yang nantinya dikeringkan menggunakan *spray dryer*. Hasil Uji Organoleptik (*Descriptive Test* dan Uji Hedonik) dari 2 perlakuan menunjukkan sampel dengan kode CH2 memiliki hasil paling optimum sebagai perisa ayam rebus dengan lama proses *cooking* selama 2 Jam dan suhu 90°C.