

RINGKASAN

Inovasi Pembuatan Keripik Ekstrak Bunga Mawar (*Rosa damascene Mill*) di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan Dan Hortikultura Sidoarjo, Jawa Timur. Lisa Ardian Widhia Sari, Nim B32200640, Tahun 2022, 122 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing), Novie Isnawati, SP., M.Agr (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang merupakan 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 1 September hingga 26 Desember 2022 di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Jl. Raya Lebo No. 48, Kec. Sidoarjo, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur. Tata laksana penanganan pengolahan dilakukan beberapa tahapan meliputi: pemanenan bunga (pemetikan bunga), sortasi (pemisahan kelopak dengan tangkai), pasca panen (pengeringan kelopak bunga), pembuatan ekstrak mawar, pencampuran bahan keripik dan ekstrak mawar, penggorengan, penimbangan dan pengemasan. Hasil kegiatan magang di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura adalah teknologi untuk memenuhi kebutuhan produksi dari hari ke hari di bidang pertanian. Pembuatan keripik ekstrak bunga mawar dengan mengolah bunga menjadi ekstrak dan kemudian dicampurkan ke dalam bahan-bahan serta penambahan bungan mawar kering sebagai penambah tekstur dan ciri khas pada sampel yang dibuat.

Pada hasil uji coba pembuatan serta untuk menentukan formulasi resep yang sesuai, didapatkan jawaban pada uji coba keempat adalah komposisi sempurna untuk pengaplikasian resep membuat keripik ekstrak bunga mawar (*Rose Damascene Mill*) ini.