

RINGKASAN

Pemanfaatan Buah Mangga (*Mangifera indica*) dan Nanas (*Ananas cocomus L*) pada Pembuatan Minuman Sari Buah di BSIP Jawa Timur. Kusnul Khotimah, NIM B322111939, Tahun 2023, 84 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

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 dimana dilaksanakan pada tanggal 01 September hingga 31 Desember 2022 di BSIP 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 BSIP Jawa Timur adalah untuk memenuhi kebutuhan produksi dari hari ke hari di bidang pertanian bagian pascapanen. Pembuatan Minuman Sari Buah Mangga dengan Penambahan Buah Nanas didapatkan hasil rata-rata uji hedonik pada kode 101 parameter warna sebesar 3,95; kecerahan 3,9; aroma 3,5; rasa 3,55 ; dan kenampakan keseluruhan 3,8. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 302 parameter warna sebesar 3,65; kecerahan sebesar 3,7; aroma 3,4; rasa 3,6; dan kenampakan keseluruhan 3,7. Hasil rata-rata uji hedonik pada kode 203 parameter warna sebesar 3,35; kecerahan 3,6; aroma 3,5; rasa 3,4; dan kenampakan keseluruhan 3,4. Pembuatan Minuman Sari Buah Mangga dengan Penambahan Buah Nanas pada ketiga perlakuan didapatkan hasil bahwa kode 101 merupakan perlakuan terbaik dengan penambahan buah mangga dan nanas yaitu 1:1. Dimana sari buah yang dihasilkan dengan penampakan warna kuning cerah, rasa manis sedikit asam dan aroma buah mangga kuat dari pada buah nanas.