

RINGKASAN

Pembuatan Enting – Enting Kacang Sacha Inci Menggunakan Gula Semut Dengan Penambahan Rasa (Sari Jahe Dan Bubuk Kayu Manis) Di Pusat Penelitian Sukosari. Citra, NIM B41211587, Tahun 2024, 63 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S. TP, M.P. (Dosen Pembimbing).

Permasalahan penulis yang melatar belakangi penulisan laporan ini yakni pengolahan kacang sach a inci yang terdapat di Puslit Sukosari menjadi produk enting – enting, dikarenakan belum adanya pengolahan enting – enting menggunakan kacang sach a inci dengan penggunaan gula semut. Tujuan penulisan laporan ini yaitu untuk mengetahui proses pembuatan enting – enting kacang sach a inci dengan menggunakan gula semut di Pusat Penelitian Sukosari. Metode pengamatan pada kegiatan yang dilakukan di perusahaan yaitu dengan cara metode praktek lapang, ikut serta terlibat dalam kegiatan yang ada. Analisa yang dilakukan terdapat 2 parameter dengan 2 sampel. Pengambilan sampel dilakukan setelah produk jadi.

Pusat Penelitian Sukosari merupakan sebuah lembaga penelitian yang berada di Jalan Raya Wonejo – Jatiroto KM. 9, Sukosari, Kec. Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur, dan bertugas dalam penelitian ilmiah tentang tebu yang berdiri sejak tahun 2012. Pusat Penelitian Sukosari memiliki misi untuk mengkombinasikan antara pola pikir bisnis dan pola pikir ilmiah untuk menghasilkan perbaikan metode, teknologi dan menciptakan inovasi baru yang aplikatif sehingga mampu meningkatkan efisiensi dan produktifitas perusahaan.

Struktur organisasi adalah suatu sistem yang menggambarkan hierarki dalam sebuah perusahaan, di mana setiap individu atau karyawan memiliki posisi dan peran masing-masing sesuai dengan tanggung jawabnya. Penyusunan struktur organisasi bertujuan untuk kepentingan perusahaan, dengan menempatkan orang-orang yang memiliki keahlian dan kompetensi sesuai dengan bidangnya.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa enting – enting kacang sach a inci dengan penambahan sari jahe memiliki kadar protein sebesar 2,06% sedangkan kadar protein enting – enting kacang sach a inci dengan penambahan bubuk kayu

manis yakni sebesar 1,84%. Untuk hasil pengujian kadar air pada enting – enting kacang sachet inci dengan penambahan sari jahe yaitu sebesar 2,45%, sedangkan enting – enting kacang sachet inci dengan penambahan bubuk kayu manis memiliki kandungan kadar air sebesar 2,49%. Dari hasil analisa kadar protein yang telah dilakukan pada enting – enting kacang sachet inci dengan penambahan sari jahe dan bubuk kayu manis belum memenuhi syarat SNI 01-4034-1996 tentang enting – enting kacang gepuk yaitu kadar protein yang terkandung minimal 16%. Sedangkan untuk hasil analisa kadar air dari enting – enting kacang sachet inci dengan penambahan ekstrak air jahe dan bubuk kayu manis telah memenuhi syarat SNI 01-4034-1996 tentang kacang gepuk maksimal kadar air yang terkandung sebesar 3,5%.

Kata kunci : kacang sachet inci, enting – enting, gula semut