

RINGKASAN

Pembuatan Teh Kulit Buah Mangga untuk Memanfaatkan Buah Mangga Reject dan Uji Organoleptik di CV. Wulan Jaya Majalengka. Febri Safinatur Rohmah, NIM. B41211531, Tahun 2024, 48 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiasuti, S.TP., M.TP (Dosen Pembimbing), Novi Kriswanto (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang merupakan sarana bagi mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan yang dimiliki berupa *softskill* dan *hardskill*. Kegiatan ini juga dapat membantu mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan dalam berpikir kritis. Pelaksanaan magang dilaksanakan selama empat bulan di CV. Wulan Jaya Majalengka. CV. Wulan Jaya merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis buah mangga yang mendistribusikan mangga ke beberapa daerah di Indonesia dan ekspor ke luar negeri.

Buah mangga reject yang tidak dapat dijual menjadi salah satu permasalahan yang ada di CV. Wulan Jaya. Tujuan dari pembuatan teh kulit mangga menggunakan mangga *reject* ialah untuk mengatasi permasalahan yang ada. Metode yang digunakan untuk membuat teh dari kulit mangga menggunakan metode *blanching* dan pelayuan. Serta dilakukan uji organoleptik hedonik meliputi rasa, *aftertaste*, aroma dan warna teh kulit mangga. Hasil yang diperoleh dari uji hedonik dapat digunakan untuk menentukan metode pembuatan teh kulit mangga terbaik, konsentrasi teh dan waktu penyeduhan teh. Metode pembuatan teh kulit mangga terbaik yang disukai panelis ialah metode pelayuan, dengan konsentrasi teh 2% dan waktu penyeduhan teh selama 5 menit.

Kata Kunci: Mangga Reject, Teh Kulit Mangga, Uji Hedonik, Pelayuan, Blanching, Konsentrasi Teh, Waktu Penyeduhan.