

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI SELAI MURBEI ORGANIK DI YAYASAN KALIANDRA SEJATI PT. DINAMIKA KARYA PERSADA, PASURUAN, JAWA TIMUR, Nanang Husen, NIM D31222318, Tahun 2025, 34 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah, S.P., M.P. Selaku Dosen Pembimbing Magang.

Kaliandra adalah sebuah organisasi sosial yang berdiri sejak tahun 1997. Kaliandra bekerja dengan komunitas lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tujuan berdirinya Kaliandra adalah untuk memelihara dan melestarikan warisan budaya, sumber daya alam dan lingkungan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat, mengatur pendanaan dan mengelola berbagai kegiatan pengembangan masyarakat untuk memberikan infrastruktur dan fasilitas yang lebih baik untuk komunitas. Tidak hanya itu Kaliandra adalah salah satu PT Dinamika Karya Persada yang terkenal dengan budidaya pertanian organiknya

Pertanian organik merupakan sistem mengatur produksi yang memiliki tujuan untuk sepenuhnya meningkatkan dan mengembangkan kesehatan agroekosistem, diantaranya keanekaragaman hayati, siklus biologi, dan aktivitas biologi tanah. Semakin berkembangnya zaman saat ini banyaknya perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin sadar akan pentingnya mengkonsumsi bahan pangan sehat, produk pertanian yang semakin mementingkan nilai gizi, cita rasa, dan keamanan produk dapat meningkatkan prospek pertanian organik pada masa depan. Salah satunya pada buah murbei yang memiliki zat aktif antosianin sebagai sumber antioksidan. Antioksidan penting untuk kesehatan yaitu untuk mencegah penyakit kanker dan tumor, penyempitan pembuluh darah, penuaan dini, dll. Disamping keunggulannya sebagai salah satu sumber antioksidan, buah murbei memiliki daya simpan yang rendah karena kadar airnya yang tinggi yaitu sebesar 88% sehingga perlu dilakukan upaya pengawetan menjadi produk olahan pangan salah satunya menjadi selai.

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis. Proses pembuatan selai dibuat dengan pemanasan, proses

pemanasan memerlukan kontrol yang baik karena apabila berlebihan akan menghasilkan tekstur selai yang keras dan akan menurunkan aktivitas antioksidannya. Pemanasan diperlukan untuk menghomogenkan campuran buah, gula, dan asam. Asam berperan dalam menurunkan pH bubur buah sehingga terbentuk struktur gel yang baik. Asam Sitrat ini merupakan asam organik yang sering digunakan dalam pembuatan selai yaitu air perasan buah jeruk. Gula berperan dalam memberikan rasa manis, pembentukan tekstur, dan penampakan yang mengkilap.