

RINGKASAN

Evaluasi Penanganan Limbah Padat Produk Minuman Buah Carica Di CV. Gemilang Kencana, Herlina Dinik Ratnawati, NIM B41220781, Tahun 2025, 76 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing), Prihatiningsih (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang yang merupakan sarana penting bagi mahasiswa untuk mengasah keterampilan *softskill* maupun *hardskill*. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan, terhitung mulai 1 Juli – 31 Oktober 2025 di CV. Gemilang Kencana, Wonosobo, Jawa Tengah. Selama kegiatan magang mahasiswa tidak hanya mengikuti alur produksi minuman buah carica, mulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi, tetapi juga melakukan evaluasi terhadap permasalahan industri yang nyata, yaitu penanganan limbah padat buah carica. Limbah dari pengolahan minuman buah carica berupa kulit, biji, potongan buah, dan buah yang terlalu matang mencapai 15 – 20 kg setiap kali produksi dan sebagian belum dimanfaatkan secara optimal. Dengan produksi buah carica 48.183,00 kuintal pada tahun 2016 dan meningkat menjadi 45.899,00 kuintal pada tahun 2018, Kabupaten Wonosobo menjadi salah satu pusat pengolahan buah carica yang memiliki potensi limbah yang signifikan.

Menjawab dari persoalan tersebut, dilakukan diversifikasi inovasi baru produk dengan memanfaatkan limbah buah potong dan buah carica yang terlalu matang menjadi selai carica. Proses pembuatan selai yang memanfaatkan kandungan pektin alami dari buah carica yang terlalu matang dan potongan buah untuk menghasilkan tekstur gel, dengan tambahan gula serta asam sitrat sesuai takaran formulasi. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap ketiga formulasi yang diuji, diperoleh hasil bahwa formulasi B dengan penambahan 70 gram air sari carica paling disukai panelis dengan nilai kesukaan warna 3,80; aroma 3,73; tekstur 3,80; dan rasa 4,13. Dari segi ekonomi, selai carica memiliki harga pokok produksi Rp.11.720 per botol dan harga jual Rp.24.612, dengan rasio R/C 2,1 dan rasio B/C 1,1. Hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan limbah padat carica yang sebelumnya tidak termanfaatkan dapat diolah menjadi produk pangan alternatif

yang tidak hanya mengurangi pencemaran lingkungan, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi perusahaan.

Kata kunci : Buah Carica, Limbah Padat, Diversifikasi Produk, Selai Carica, Uji Hedonik