

RINGKASAN

Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Mutu Sensorik Keripik Nangka Di PT. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera. Ananda Eka Putri Febrian, NIM B41220184, Tahun 2025, 52 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Suratman S.E, M.M (Pembimbing lapang), Ir. Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

PT. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera merupakan industri pengolahan keripik buah dengan menggunakan metode *vaccum frying*. Permasalahan yang melatar belakangi penulisan laporan magang yakni adanya penggunaan suhu penggorengan yang tidak stabil, sementara proses penggorengan merupakan titik kritis pada produksi keripik buah khususnya keripik nangka untuk menentukan kualitas akhir keripik. Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui berapa suhu terbaik pada penggorengan keripik nangka agar menghasilkan kualitas mutu sensorik terbaik. Metodologi pengamatan kegiatan yang dilakukan di industri dan disertai dengan kegiatan observasi praktik langsung serta wawancara pada staff dan karyawan demonstrasi turut dilakukan yaitu mengamati kegiatan secara langsung dan studi literatur yaitu pengumpulan data dari literatur. Tedapat 3 perlakuan perbedaan suhu dengan masing masing perlakuan menggunakan bahan baku sebanyak 4 kg yang kemudian akan diolah menjadi keripik sesuai dengan perlakuan dan di uji organoleptik oleh 23 panelis tidak terlatih. Hasil menunjukkan bahwa suhu penggorengan tidak berpengaruh pada aroma, warna, dan rasa pada keripik nangka, namun berpengaruh pada kerenyahan keripik nangka. Semakin tinggi suhu penggorengan maka akan semakin meningkatkan kerenyahan keripik, namun suhu yang terlalu tinggi akan mengakibatkan perubahan warna pada keripik sehingga dapat menyebabkan penurunan kualitas mutu keripik nangka.