

RINGKASAN

Optimasi Formula Dan Proses Pemasakan Selai Pisang Berdasarkan Uji Karakteristik Produk (Pembelajaran di Prefectural University of Hiroshima Shobara Campus Departemen Ilmu Pangan), Nur Fikri Hidayatullah, NIM B31231464, Tahun 2026, 37 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia Novita Sari, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Pertukaran pelajar spring PUH 2025 merupakan program di mana mahasiswa bisa menghabiskan sebagian waktu mereka untuk belajar di luar negeri, memberikan mereka akses langsung terhadap atmosfer akademik global. Perbedaan ruang lingkup antara Indonesia dan Jepang dapat membuka perspektif baru mengenai budaya, bahasa, keilmuan, serta pola hidup. Pada akhirnya hal itu berperan penting dalam memacu peningkatan kompetensi personal. Ketertarikan yang timbul dari pengalaman internasional ini mendorong eksplorasi lebih lanjut terhadap ilmu pengetahuan yang mendukung peningkatan kualitas hidup dan keberlanjutan, khususnya dalam bidang Pengembangan Pangan.

Magang ini dilaksanakan di Laboratorium Pengembangan Pangan di Jepang, sebuah pusat yang merangkum berbagai disiplin ilmu termasuk kimia pangan, rekayasa proses, bioteknologi pangan, dan nutrisi. Fokus utama laboratorium ini adalah memahami kompleksitas bahan pangan, mengembangkan inovasi produk pangan yang aman dan bernilai gizi tinggi, serta memastikan sistem produksi yang berkelanjutan. Tujuan magang ini adalah untuk terlibat langsung dalam kegiatan penelitian dan pengembangan yang mendorong pemikiran kritis, inovasi, dan pemahaman mendalam tentang trend serta tantangan global di industri pangan. Selama pembelajaran, partisipasi aktif diberikan pada proyek penelitian yang berkaitan dengan optimasi formula dan proses pemasakan selai pisang. Kegiatan ini berkontribusi untuk menciptakan mutu pangan yang lebih baik dan mampu bersaing di kanca internasional.