

RINGKASAN

Pengaruh Lama Pembekuan Terhadap Mutu Hedonik Dan Daya Tarik Konsumen Metode Vacum Frying Keripik Nangka Di PT. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera, Banjarnegara. Lailatul Fitria, Nim. B41220077, Tahun 2025, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Silvia Oktavia Nur Yudiastuti., S.TP., M.TP. (Dosen Pembimbing), Suratman, S.E. (Pembimbing Lapangan).

Pembekuan merupakan salah satu tahap pra-perlakuan penting dalam proses produksi keripik buah dengan metode *vacuum frying*, karena berpengaruh terhadap karakteristik sensorik produk akhir. Lama pembekuan berperan dalam pembentukan struktur jaringan buah, khususnya melalui pembentukan kristal es yang memengaruhi porositas bahan selama proses penggorengan hampa. Struktur berpori ini berkontribusi terhadap keluarnya uap air secara lebih efektif sehingga menghasilkan tekstur keripik yang lebih renyah serta warna yang lebih cerah.

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar sarjana terapan (D-4) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari magang ini adalah sebagai sarana bagi mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 Juli – 31 Oktober 2025 di PT. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera- Banjarnegara. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode menganalisis data secara kuantitatif dengan mengumpulkan data dari perbedaan pengaruh lama pembekuan terhadap mutu hedonik dan daya tarik konsumen keripik nangka yang dilakukan menggunakan uji organoleptik dengan 25 panelis tidak terlatih.

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa lama pembekuan memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan kerenyahan keripik nangka. Secara keseluruhan, pembekuan selama 24–48 jam dapat direkomendasikan sebagai perlakuan yang optimal dalam proses produksi keripik nangka di PT. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera karena mampu menghasilkan produk dengan mutu hedonik dan daya tarik konsumen yang lebih baik.

Kata Kunci : Lama pembekuan, Vacuum frying, Daya tarik konsumen