

RINGKASAN

Prosepek Usaha Pembuatan Selai dengan Bahan Baku Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) Di UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (PATPH) Sidoarjo Jawa Timur, Sayla Fauzul Firdaus, NIM. B32181620, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian. Dosen pembimbing : Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc.

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah meningkatkan pengetahuan mahasiswa antara hubungan teori dengan penerapan di dunia kerja, meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat PKL.

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi suatu produk dengan produk lainnya berbeda-beda. Seperti halnya proses produksi selai rosella dengan selai lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura merupakan instansi yang bergerak dibidang pertanian modern. Jenis produk yang dihasilkan meliputi buah dan sayur segar, tanaman pangan dan hortikultura, sedangkan hasil produk sampingan adalah produk olahan. Salah satu produk olahan yang dihasilkan adalah selai rosella.

Pembuatan selai rosella ini bertujuan untuk menciptakan sebuah pangan fungsional yang banyak disukai oleh seluruh kalangan masyarakat dan dapat memberikan manfaat tambahan di samping fungsi gizi dasar. Selain rasanya yang manis dan enak, selai rosella juga diharapkan dapat membantu mencegah munculnya penyakit regeneratif karena memiliki kandungan antioksidan yang tinggi.