

## **RINGKASAN**

### **Pengolahan Buah Apel di Desa Tulungrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu.**

Wida Mega Utami, NIM. D31192336, Tahun 2021, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Huda Ahmad Hudori, S.ST, M,ST (Dosen Pembimbing), Alinda Dwi Safitri, S.AP (Pembimbing Lapangan).

Apel merupakan salah satu buah yang baik untuk kesehatan. Selain membantu dalam program diet, apel juga bisa berfungsi untuk menghaluskan kulit dan melancarkan pencernaan. Buah apel sering kali dipakai dalam membuat kue atau minuman manis. Namun apel juga bisa digunakan menjadi keripik apel. Menurut situs Wikipedia, keripik apel adalah keripik hasil olahan buah apel yang digoreng dengan cara khusus, biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa udara. Jika menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kuah/wajan buah apel tidak akan menjadi keripik karena buah akan rusak terkena suhu panas yang berlebihan. Keripik apel (Apple Chips) dibuat dengan teknik yakni dengan menggunakan mesin penggoreng hampa, buah apel digoreng dengan suhu yang lebih rendah sekitar 50°-60°C sehingga tidak merusak buah apel tersebut.

Untuk Promosi memiliki peranan yang penting untuk membuat produk terkenal dan diketahui oleh masyarakat luas. Akan percuma jika memiliki produk dengan cita rasa enak, namun tidak dipromosikan dengan baik. Bukannya malah berkembang, usaha pun akan semakin terpuruk. Oleh karena itu, agar usaha menjadi berkembang bahkan sukses besar jangan ragu-ragu untuk melakukan promosi dengan berbagai cara.