

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Keripik Pisang Utuh Penggorengan Vacuum Frying, Lisa Urmilatul Absari, NIM B3251108, Tahun 2018, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing)

Potensi buah pisang di Indonesia sangat berlimpah di berbagai daerah salah satunya di pulau Jawa. Kabupaten Lumajang salah satu penghasil pisang yang tinggi di Jawa Timur misalnya pisang barlin. Produksi buah pisang di derah Jawa Timur pada tahun 2013 kabupaten Lumajang mencapai 115.608 ton. Buah pisang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi diantaranya 99 kalori, 1,3 gram protein 0,2 gram lemak, 1,3 gram karbohidrat, 0,7 gram serat, 8 mg kalsium, 28 mg fosfor, 0,5 mg besi, 618 S.I vitamin A 0,08 vitamin B, 4 mg vitamin C dan 72 gram air. Rumusan masalah yang ada yaitu memproduksi keripik pisang utuh sebagai produk baru serta cara memasarkannya kepada masyarakat sebagai produk baru. Manfaat yang didapat yaitu dapat menciptakan inovasi dalam pembuatan keripik pisang yang telah ada serta membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan berupa keripik dalam skala besar maupun industry rumah tangga.

Pembuatan keripik pisang utuh dengan menggunakan bahan baku buah pisang barlin $\frac{3}{4}$ penuh. Buah pisang dilakukan pengupasan untuk memisahkan kulit dengan daging buah, selanjutnya disayat untuk mempermudah proses penguapan pada saat penggorengan dengan menggunakan vacuum fraying. Setelah dikupas buah pisang direndam dengan larutan kapur sirih konsentrasi 15% selama 15 menit. Proses selanjutnya dilakukan pembekuan selama 24 jam, setelah itu digoreng dengan menggunakan vacuum fraying dengan suhu 85-90°C selama 90-150 menit. Setelah dilakukan penggorengan dilakukan spinner dengan tujuan memisahkan minyak yang masih ada pada keripik. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan aluminium foil dengan berat 100 gram per kemasan. Analisa biaya produksi keripik pisang utuh

selama 15 kali dengan berat 7819 – 8845 kg dengan menghasilkan 27 – 31 kemasan. Hasil Produksi memperoleh keuntungan Rp. 497.000 dengan laju keuntungan 16,48%, BEP rupiah Rp. 688.282. BEP produk 86 kemasan dengan B/C Ratio 1,16, dimana B/C ratio >1 maka usaha keripik pisang utuh layak digunakan sebagai usaha. Proses pemasaran keripik pisang utuh dilakukan dengan cara tradisional dengan mampu menjual 56% kemasan, cara modern dengan mampu menjual 43,56% dan produk rusak 0,64% kemasan

Kata Kunci : Buah pisang barlin, Keripik pisang utuh