

RINGKASAN

Proses Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan, Malang.
Qonita Doresida, NIM B41220948, Tahun 2025, 74 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), Arinda Novita Sari (Pembimbing Lapangan).

CV. Sahabat Pangan sebagai industri pengolahan pangan berbasis buah menerapkan teknologi vacuum frying dalam produksi rambak pisang untuk menghasilkan produk camilan sehat dan bermutu. Ketersediaan komoditas pisang yang melimpah serta meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk pangan alami melatarbelakangi pelaksanaan kegiatan magang ini. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mempelajari dan memahami alur proses produksi rambak pisang dari tahap penerimaan bahan baku hingga produk akhir serta mengevaluasi penerapan quality control pada setiap tahapan produksi. Pelaksanaan magang menggunakan metode observasi langsung, praktik kerja, wawancara dengan pihak terkait, dan dokumentasi kegiatan produksi di CV. Sahabat Pangan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa CV. Sahabat Pangan melaksanakan proses produksi rambak pisang melalui tahapan penerimaan bahan baku, sortasi, pengupasan, pengirisan, pembekuan, penggorengan menggunakan mesin vacuum frying, penghamparan, penirisan dan pengemasan. Perusahaan menerapkan pengendalian mutu melalui pemeriksaan bahan baku, pengawasan parameter proses, serta pengujian mutu produk akhir dan kemasan. Secara keseluruhan, perusahaan telah menjalankan proses produksi sesuai standar yang ditetapkan dan menghasilkan rambak pisang dengan mutu yang baik dan konsisten. Penerapan teknologi vacuum frying yang didukung sistem quality control yang baik berperan penting dalam menjaga keamanan dan kualitas produk, meskipun perusahaan masih perlu meningkatkan konsistensi pencatatan dan pengendalian parameter proses untuk menjamin mutu produk secara berkelanjutan.

Kata kunci: rambak pisang, vacuum frying, pengendalian mutu, proses produksi, higiene dan sanitasi.