

RINGKASAN

Penerimaan Bahan Baku Produksi Rambak Buah Pisang Cv. Sahabat Pangan , Fairuz Delphia Felita Arisya, NIM. B41221636, Tahun 2025, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.Wahyu Suryaningsih, M.Si. (dosen pembimbing), Novita Arinda Dewi (pembimbing lapang).

Produk rambak buah memiliki cita rasa yang khas, yaitu gurih, manis khas buah pisang, dengan aroma buah pisang yang sangat menonjol. CV. Sahabat pangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan buah pisang menjadi produk keripik buah dengan memanfaatkan komoditas buah lokal. Mutu rambak pisang dipengaruhi bahan baku yang digunakan, proses pengolahan rambak buah, pengemasan , dan penyimpanan. Buah pisang yang digunakan merupakan faktor utama yang mempengaruhi hasil. Untuk itu perusahaan menetapkan standar buah pisang sebagai acuan dalam proses penerimaan bahan baku. Buah pisang memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), sehingga mutunya sangat dipengaruhi oleh varietas, tingkat kematangan, ukuran, tekstur, serta kondisi fisik buah. Ketidak sesuaian bahan baku dapat menyebabkan penurunan mutu produk akhir, seperti warna tidak seragam, tekstur kurang renyah, dan meningkatnya kerusakan produk.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi rambak buah pisang di cv. Sahabat pangan dan mengetahui penerimaan dan pemilihan buah pisang yang akan diolah. Metode yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara dengan pihak perusahaan, serta studi pustaka.

Hasilnya menyatakan bahwa proses produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan terdiri dari tahapan penerimaan bahan baku, sortasi, pengupasan, pengirisan dengan ketebalan 2cm sampai 5 cm, pembekuan selama 24 jam, penggorengan vakum suhu 90 – 120°C, pendinginan, penirisan minyak, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi.

Bahan baku yang digunakan adalah pisang raja dengan tingkat kematangan matang sempurna, ukuran seragam, dan tekstur empuk. CV. Sahabat Pangan telah menetapkan standar penerimaan bahan baku meliputi buah utuh, segar, bebas

kerusakan fisik dan penyakit, tingkat kematangan seragam, ukuran besar, serta jumlah biji dalam batas toleransi 7–10%.

Penerapan standar penerimaan telah berjalan cukup baik melalui pencatatan pemasok, penimbangan, dan pemeriksaan visual. Terdapat penerimaan bahan baku belum optimal karena masih ditemukan kerusakan, yaitu 18% terserang antraktosa, 50% berukuran tidak seragam, 14% perbedaan tingkat kematangan, dan 10% mengalami memar, sehingga pengendalian mutu pada tahap penerimaan dan sortasi perlu ditingkatkan. Perbaikan mutu produk rambak pisang dapat dilakukan melalui pengetatan standar penerimaan bahan baku terutama pada keseragaman ukuran, tingkat kematangan, dan kondisi fisik buah.

Kata Kunci : *CV. Sahabat Pangan, Pemilihan bahan baku, pisang raja, Penanganan Pascapanen, rambak buah pisang*