

PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK PEPAYA (*Carica Papaya L*) MENGGUNAKAN TEKNOLOGI VACUUM FRYING

Ilva Dwi Sulaksini

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Buah pepaya merupakan buah-buahan yang serba guna dan mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama kadar vitamin C dan vitamin A. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Keseluruhan tanaman pepaya ini sangat berguna bagi kehidupan manusia. Buah pepaya Thailand dapat dibuat menjadi keripik, manisan, selai dan dodol. Usaha pengolahan yang dikembangkan adalah memproduksi dan pemasaran keripik pepaya (*Carica papaya L*) menggunakan teknologi *vacuum frying*. Keripik pepaya merupakan hasil olahan buah pepaya yang digoreng dengan menggunakan mesin penggoreng *vacuum*. Penggunaan mesin penggoreng *vacuum* buah pepaya pada suhu 80°C dengan tekanan -75 cmHg selama 60 menit, sehingga tidak merusak buah pepaya tersebut. Penggorengan *vacuum* adalah proses penggorengan dengan pompa *vacuum* (bertekanan kurang dari 1 atm). Titik didih penggorengan ini lebih rendah dibandingkan dengan penggorengan biasa. Penggorengan dilakukan dengan kondisi ruang tertutup, dengan tekanan yang rendah sehingga bahan tidak mengalami banyak perubahan struktur seperti penggorengan biasa. Pembuatan keripik pepaya dengan menggunakan penggorengan *vacuum* akan menghasilkan produk pangan yang kering dan renyah tanpa mengalami kerusakan nilai gizi dan flavor seperti yang terjadi pada penggorengan biasa.

Kata kunci : *Buah Pepaya, Penggorengan vacuum, Keripik Pepaya.*