

Pembuatan Keripik Pisang dengan Metode *Vacuum Frying*

Khoironi Ferdhiyansyah¹⁾ Mokh Fatoni Kurnianto²⁾

ABSTRAK

Produksi ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan keripik pisang, cara memasarkan dan menghitung nilai usaha pembuatan keripik pisang dengan metode *vacuum frying*. Produksi ini dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan parameter pengamatan setiap kali produksi yaitu tingkat kematangan buah pisang, rendemen keripik pisang, waktu penggorengan dan uji organoleptik secara hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil produksi menunjukkan bahwa pembuatan keripik pisang secara vakum dimulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pengeplongan, perendaman, penirisan, penggorengan, penirisan minyak, penimbangan dan pengemasan. Metode yang tepat untuk memasarkan produk keripik pisang adalah dengan menawarkan langsung kepada pembeli. Hasil usaha yang didapatkan berupa jumlah keripik pisang yang dihasilkan sebanyak 330 kemasan dengan keuntungan Rp. 1.056.535,56, laju keuntungan 28%, B/C ratio 1,28, dimana B/C ratio > 1 maka usaha produksi keripik pisang vakum tersebut layak dijalankan.

Kata kunci : Keripik pisang, *vacuum frying*

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ Staf Pengajar Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan