

RINGKASAN

Proses Pembuatan Keripik Buah Salak Pondoh (*Sallaca Edulis Reinw*) Dengan *Vacuum Frying* Di UD. Ananda Lumajang-Jawa Timur, Rully Yatti Puspita Asih, Nim B32131512, Tahun 2016, 52 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pembimbing Ketua : Ir. Wahyu Suryaningsih, Msi, Sekretaris : Ir. Abi Bakri, Msi, Anggota : Ir. Bambang Powerwanto, Msi.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 1 Maret sampai dengan 15 Mei 2016 di UD. Ananda dengan menggunakan metode pelaksanaan : Wawancara, Observasi, Dokumentasi, Studi Pustaka, Praktek Lapang.

UD. Ananda merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil tanaman perkebunan dan hortikultura, yaitu proses penggorengan vacuum keripikbuah. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses penggorengan keripik buah di UD. Ananda adalah Buah Salak Pondoh (*Sallaca edulis Reinw*) yang diperoleh dari perkebunan salakdi kecamatan pronojiwo, kabupaten Lumajang. Keripik Salak dibedakan menjadidua kriteria mutu, yaitu Salak (KW I) dan Salak (KW II). Ciri-ciri keripik salak (KW I) antara lain berbentuk lonjong, daging tebal, berwarna kuning keemasan, renyah. Sedangkan ciri-ciri dari salak (KW II) antara lain berbentuk lonjong kecil, berwarna coklat keemasan, dan renyah. Adapun produk sampingan dari UD. Ananda adalah kemasan foil dan mesin *vacuum frying* yang di produksi saat musim buah belum tiba dan ketika ada pesanan. Buah salak yang digunakan adalah salak jenis pondoh diperoleh dari Kecamatan Pronojiwo, Lumajang.

Proses penggorengan keripik buah terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, trimming, pemotongan, pencucian, penimbangan, pendinginan dan penggorengan. Setelah proses produksi selesai, dilanjutkan tahap bongkar hasil produk, karantina, *labelling*, dan *packaging*.