

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memang kaya akan keanekaragaman hayati, termasuk buah-buahan. Lihatlah salak pondoh, salak bali dan masih banyak wilayah di pelosok Indonesia yang memiliki potensi sumber daya alam buah-buahan. Jika potensinya kemudian tidak dimanfaatkan, apalagi pada waktu panen raya, petani kebingungan menjual hasil kebunnya karena harga jual buah anjlok, bahkan busuk di pohon karena tidak bisa terjual. Namun kini, selain bisa dijual dalam bentuk buah segar, dengan sedikit inovasi didukung oleh peralatan mesin yang cukup canggih, buah-buahan juga bisa diolah menjadi keripik yang cukup lezat dan nilai jualnya meningkat.

Keripik buah merupakan produk yang masih jarang ditemui di kota-kota di Indonesia, kota yang saat ini memproduksi keripik buah adalah Lumajang, Malang dan Batu. Selain harga jualnya yang tinggi keripik buah juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Keripik buah mempunyai banyak keunggulan yaitu rasa yang tetap manis seperti aslinya, renyah, tahan lama, dan dapat langsung di konsumsi dengan pengemasan yang praktis. Salah satu produk keripik buah yang masih jarang ditemui adalah keripik buah salak yang di produksi oleh UD. Ananda di Desa Gesang, Kecamatan Tempeh, Kabupaten Lumajang.

Keripik salak mempunyai rasa yang manis, tekstur renyah dengan warna putih tulang keemasan membuat keripik ini banyak digemari masyarakat dari kalangan atas hingga menengah kebawah. Keripik salak biasanya digunakan sebagai camilan dan oleh-oleh khas daerah Lumajang. Proses pembuatan keripiksalak dengan menggunakan mesin *Vacuum frying* sehingga keripik yang dihasilkan renyak dan enak.

*Vacuum frying* merupakan teknologi pengolahan yang efisien untuk mengurangi kandungan minyak dalam panganan digoreng, mempertahankan kualitas produk, dan mengurangi kehilangan minyak. Teknologi ini

dapat digunakan dalam memproduksi gorengan jenis buah dan sayuran tanpa harus mengalami pencoklatan atau gosong akibat penggorengan pada produk

## **1.2 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dari Praktek Kerja Lapang di UD. Ananda meliputi tujuan umum dan tujuan khusus yang akan disebutkan sebagai berikut:

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah:

1. Memperluas wawasan pengetahuan dan mengenal penerapan ilmu Teknologi Pertanian di industri secara nyata yang meliputi system penggorengan menggunakan mesin vacum frayer.
2. Mempelajari dan membandingkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dengan yang diterapkan pada industri.
3. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan program diploma-3 di program studi Teknologi Industri Pangan, jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang adalah:

1. Mengetahui secara umum kondisi UD. Ananda yang meliputi sejarah, perkembangan perusahaan, struktur organisasi, dan aspek ketenagakerjaan.
2. Mempelajari proses produksi penggorengan keripik buah salak di UD. Ananda.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek kerja Lapang di UD. Ananda adalah:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan khusus tentang proses pengolahan buah salak menjadi keripik.

#### **1.4 Waktu Pelaksanaan**

Waktu kegiatan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di sesuaikan dengan kegiatan akademis dengan mempertimbangkan kepadatan aktivitas akademik. Waktu yang dijadwalkan untuk kegiatan ini adalah 1 Maret sampai 15 Mei 2016, pada bagian penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan,