

RINGKASAN

Proses Penggorengan dan Penirisan Tape Pada Pembuatan Tape Crispy Di UD.Gehaelfood Bondowoso Jawa Timur . Alifah Nur Qomariah, NIM B32182023, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S, TP, MP (Dosen Pembimbing), Nurul Hidayati (Pembimbing Lapangan).

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi dihasilkan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi setiap produk dengan produk lainnya berbeda. Setiap halnya proses produksi tape crispy varian rasa original dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

UD.Gehaelfood merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan makanan khas Bondowoso, yaitu tape. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia tape merupakan salah satu makanan khas Bondowoso yang dibuat dari beras ketan (ubi kayu dan sebagainya) yang direbus dan setelah dingin diberi ragi, kemudian dibiarkan semalam atau lebih hingga manis.

Tahapan proses penggorengan dan penirisan tape yang meliputi adanya pemilihan tape yang beku untuk digoreng , kemudian dilanjutkan memasukkan tape ke mesin vacum frying, kemudian hidupkan kompor sampai suhu yang ditentukan, kemudian jika suhu sudah sesuai goreng tape selama 1 jam, kemudian setelah tape selesai digoreng lakukan penirisan tape menggunakan spinner waktu penirisan ± selama 30 menit.