

## ABSTRAK

FATATUL NIKMAH, NIM B3211179, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi Keripik Nangka di PT. Aneka Food Tatarasa Industri (PT. AFTI)-Probolinggo. Komisi Pembimbing, Ketua: Ir. M. Hefni, Sekretaris: Ir. Agus Santoso, MSi, Anggota: Ir. Bambang Poerwanto, MP.

Keripik nangka merupakan produk olahan/awetan nangka yang diproses dengan penggorengan vakum. Penggorengan vakum merupakan penggorengan nangka dengan suhu 90-110°C dan tekanan 65-76 cmHg di bawah tekanan normal. Keuntungan dari penggoreng vakum ini adalah nutrisi, warna, aroma dan rasa dapat dipertahankan karena suhu penggorengan diatur cukup rendah, tetapi tetap dapat menguapkan kadar air bahan sehingga keripik menjadi renyah. Suhu Penggorengan rendah dapat dicapai karena proses penggorengan dilakukan dengan tekanan 76 cmHg di bawah tekanan normal. Penurunan suhu penggorengan akan meminimalkan perubahan warna, rasa dan aroma. Selama proses produksi, setiap tahapan mempunyai kegiatan pengawasan mutu. Pengawasan mutu merupakan suatu upaya untuk memperoleh mutu tertentu dari suatu produk pangan yang meliputi pengawasan bahan baku sampai produk siap dikonsumsi. Secara umum pengawasan mutu meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses dan pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu ini harus dilakukan dengan ketat karena dengan adanya pengawasan mutu yang baik akan menghasilkan mutu produk yang baik dan aman dikonsumsi.

Kata Kunci: *keripik nangka, pengawasan mutu, penggorengan vakum.*