

DAFTAR PUSTAKA

- Agustami Ramadhani, Ainun Rohanah, Sumono. 2017. **Uji Mutu Keripik Buah Pada Alat Penggoreng Vacum**. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 05 No. 1 hh 148-145
- Anonim. Tanpa tahun. *Judul*. (Online), http://eprints.polsri.ac.id/1894/3/3._BAB_2.pdf. (20 Oktober 2017)
- Anonim. Tanpa tahun. *Judul*. (Online), [http://eprints.polsri.ac.id/1856/3/BAB %20%20II%20 Tinjauan%20Pustaka.pdf](http://eprints.polsri.ac.id/1856/3/BAB%20%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf) (20 Oktober 2017)
- Anonim. Tanpa tahun. *Pengukuran tekanan*. (Online)[https://id.wikipedia.org/wiki/Pengukuran tekanan](https://id.wikipedia.org/wiki/Pengukuran_tekanan) (10 Juli 2108)
- Anonim.Tanpa tahun. *Judul*. (Online), [http://digilib.unila.ac.id/11824/4/Bab%20II .pdf](http://digilib.unila.ac.id/11824/4/Bab%20II.pdf) (19 Desember 2017)
- Anonim.Tanpa tahun. *Judul*. (Online), <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/15399/F.%20BAB%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y> (10 Juli 2018)
- Anonim.Tanpa tahun. *Judul*. (Online), https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi8u6iNkaPcAhVWcCsKHf2LAQwQFgg3MAE&url=http%3A%2F%2Feprints.uad.ac.id%2F1417%2F1%2FFARFIS_I.pdf&usg=AOvVaw2mognrfxRKxLkgam5GMw_E (16 Juli 2018)
- Anonim.Tanpa tahun. *Judul*. (Online),<http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/15517/6.%20BAB%20II.pdf?sequence=5&isAllowed=ym> (10 Juli 2018)
- Asmawit dan Hidayati.2014. **Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum**. Jurnal Litbang Industri Baristand Industri Padang, Vol. 04 No. 02 hh 115-121
- Hesti Herminingsih 2017. **Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama(Kub) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Summersari Kabupaten Jember** , Jurnal Ilmiah INOVASI, Vol 17 No. 2 hh 103-108

- Jaya Abadi Teknik. Tanpa tahun. **Spesifikasi Mesin Vacuum Frying.** (Online), <http://www.tokojayamesin.com/product/mesin-vacuum-frying-p167035.aspx> (1 November 2017)
- Langen Cahyo Ramadhan dan Ahmad Jafar Shadiq . 2017. **Desain Ulang Rancang Bangun Mekanisme Vaccum Frying SistemTorak.** Disertasi tidak diterbitkan. Surabaya: Program Strata 1 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Moh. Mufti dan Ichlas Wahid. 2104. **Analisis Perancangan Vacuum Frying Terhadap Produk Keripik Salak,** Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya, Vol. 01. No.1 hh 27-32
- Nicolas Tumbel dan Supardi Manurung. 2017.**Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum,** Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 09 No .1 hh 9-22
- Sularso dan Haruo Tahara. 2000. **Pompa dan Kompresor : pemilihan, pemakaian dan pemeliharaan.** Jakarta : PT. Pradnya Paramita
- Suryadi Ainun Rohanah Lukman Adlin Harahap. 2016. **Uji Suhu Penggorengan Keripik Salak Pada Alat Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Tipe Vacuum Pump,** Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 04 No. 1 hh 116-121
- Vacum Frying. Tanpa tahun. **Prinsip kerja Vacum Frying.** (Online) <https://lordbroken.wordpress.com/2010/08/19/vacum-frying/> (18Desember 2017)
- Widyanto, Ishworo. Tanpa Tahun. **Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia, Implementasi dan Kendalanya,**<https://unitafisip.files.wordpress.com/2015/09/p-ishworo-1.pdf>. (14September 2017)

LAMPIRAN

- Dokumentasi proses pembuatan mesin vacuum frying



- **Langkah proses penggorengan**



1. Menyalakan saklar control panel dan saklar termokontrol dengan menekan saklar sebelah kanan



2. Setting termo control sesuai variable



3. Menyalakan Kompor



4. Setelah temperature pengujian tercapai masukkan bahan



5. Nyalakan motor dengan menekan saklar tengah



6. Tunggu hingga tekanan pengujian tercapai



7. Masukkan bahan ke dalam minyak dengan memutar pengaduk



8. Periksa kematangan melalui kaca pengintai



9. Setelah matang , angkat bahan dan tiriskan

- Hasil pengujian kadar air



POLITEKNIK 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
 LABORATORIUM TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN (TIP)
 Jl. Semolowaru No. 46 Surabaya 60118 Telp. 031-5928317
 Email: tip.politag@gmail.com

Surabaya, July 4, 2018

REPORT OF ANALYSIS
 (009/ROA/LKP/VII/18)

Principal Pemberi order : Rizky Fadhilillah dan Amri Ramadhan DP
 (Mahasiswa FT- Mesin Untag Surabaya)

Product Produk : Kripik Buah (Saluran II)

Quantity Jumlah : 6 sample(s)

Date received Tanggal penerimaan : June 29, 2018

Tested for Analisis/Uji : Moisture content


SAMPLE/TREATMENT	TEST RESULTS (%)	METHOD/EQUIPMENT
Salak 80	12.25	Gravimetry/Oven 105°C
Salak 90	7.92	
Salak 100	2.20	
Nanas 80	7.90	
Nanas 90	2.63	
Nanas 100	2.19	

All analysis reported in certificates delivered/issued by us are carried out the best of our knowledge and ability. Our responsibility is only to the correctness of the result on samples analyzed.

Approved by :
 Technical Manager,


 Ir. Richardus Widodo, MM
 NPP.20710.94.0398

Analyst/Supervisor,


 Tulus Yudi Widodo W, S.ST



POLITEKNIK 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
LABORATORIUM TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN (TIP)
Jl. Semolowaru No. 45 Surabaya 60118 Telp. 031-5928317
Email: tip.politag@gmail.com

Surabaya, July 4, 2018

REPORT OF ANALYSIS
(008/ROA/LKP/VII/18)

Principal : Rizky Fadhilillah dan Amri Ramadhan DP
Pemberi order (Mahasiswa FT- Mesin Untag Surabaya)

Product : Kripik Buah (Saluran I)
Produk

Quantity : 6 sample(s)
Jumlah

Date received : June 29, 2018
Tanggal penerimaan

Tested for : Moisture content
Analisis/Uji

SAMPLE/ TREATMENT	TEST RESULTS (%)	METHOD/EQUIPMENT
Salak 80	10.27	Gravimetry/Oven 105°C
Salak 90	7.19	
Salak 100	3.06	
Nanas 80	5.44	
Nanas 90	3.48	
Nanas 100	2.04	

All analysis reported in certificates delivered/issued by us are carried out the best of our knowledge and ability. Our responsibility is only to the correctness of the result on samples analyzed.

Approved by :
Technical Manager,

Ir. Richardus Widodo, MM
NPP.20710.94.0398

Analyst/Supervisor,

Tulus Yudi Widodo W, S.ST



Surabaya, June 29, 2018

REPORT OF ANALYSIS
(050/ROA/LKP/VI/18)

Principal : Rizky Fadhilillah dan Amri Ramadhan DP
Pemberi order (Mahasiswa FT- Mesin Untag Surabaya)

Product : Kripik Buah (Pasaran)
Produk

Quantity : 2 sample(s)
Jumlah

Date received : June 22, 2018
Tanggal penerimaan

Tested for : Moisture content
Analisis/Uji


SAMPLE/ TREATMENT	TEST RESULTS (%)	METHOD/EQUIPMENT
Salak	3.81	Gravimetry/Oven 105°C
Nanas	3.75	

All analysis reported in certificates delivered/issued by us are carried out the best of our knowledge and ability. Our responsibility is only to the correctness of the result on samples analyzed.

Approved by :
Technical Manager,


Ir. Richardus Widodo, MM
NPP.20740-94.0398

Analyst/Supervisor,


Tulus Yudi Widodo W, S.ST

- Standard Mutu Keripik Nanas

Tabel			
Syarat mutu keripik nanas			
No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Khas
1.3	Warna	-	Normal*
1.4	Tekstur	-	Renyah
2	Keutuhan	% b/b	Min. 90
3	Air	% b/b	Maks. 5
4	Abu	% b/b	Maks. 3
5	Lemak	% b/b	Maks. 25
6	Bahan tambahan makanan :		
6.1	Pewarna	-	Sesuai SNI 01 - 0222 - 1995
6.2	Pengawet	-	Sesuai SNI 01 - 0222 - 1995
6.3	Pemanis buatan		
	- Sakarin	-	Tidak boleh ada
	- Siklamat	-	Tidak boleh ada
7	Cemaran logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03

Tabel lanjutan			
No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
8	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
9	Cemaran mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 10 ²
9.2	Coliform	APM/g	< 3
9.3	Clostridium Perfringen	koloni/g	0
9.4	Staphylococu Aureus	koloni/g	0

- Angket Uji Organoleptic

Syahrul Mubarak

ANGKET UJI ORGANOLAPTIC

Saluran Out	Buah	Suhu	Tekstur	Bau	Rasa	Warna
1	Nanas	80	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		90	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		100	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Gosong	<input type="checkbox"/> Khas <input checked="" type="checkbox"/> Pahit	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Cokelat
1	Salak	80	<input type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input checked="" type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		90	<input type="checkbox"/> Renyah <input checked="" type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		100	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Cokelat
2	Nanas	80	<input type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input checked="" type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		90	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		100	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Gosong	<input type="checkbox"/> Khas <input checked="" type="checkbox"/> Pahit	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Cokelat
2	Salak	80	<input type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input checked="" type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		90	<input type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input checked="" type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Cokelat
		100	<input checked="" type="checkbox"/> Renyah <input type="checkbox"/> Kurang <input type="checkbox"/> Tidak	<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Gosong	<input checked="" type="checkbox"/> Khas <input type="checkbox"/> Pahit	<input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Cokelat