

**PENGEMBANGAN UKM PANGANAN BERBASIS TEKNOLOGI
VACUUM FRYING UNTUK MENINGKATKAN MUTU DAN
DAYA SAING PRODUK**

(Development of Food Processing SMEs using Vacuum Frying Technology to
Improve Product Quality and Competitiveness)

**I Wayan Budiastira¹⁾, Pramono D Fe widarto²⁾, Anang Lastriyanto³⁾,
Memen Surahman⁴⁾, Deva Primadia Almada⁵⁾**

¹⁾Dep. Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB

²⁾Dep. Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB

³⁾Dep. Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UB

⁴⁾Dep. Agronomi, Fakultas Pertanian, IPB

⁵⁾Pusat Inkubator Bisnis dan Pengembangan Kewirausahaan, Lembaga Penelitian dan
Pengabdian kepada Masyarakat, IPB

ABSTRAK

Produksi buhahan, ikan, sayuran dan umbi sangat berlimpah di Kabupaten Kepulauan Mentawai. Namun tidak semua produk pertanian ini dapat dibawa ke pasar karena kendala jarak yang jauh dari pasar, keterbatasan alat transportasi, umur simpan produk yang terbatas dan belum berkembangnya unit pengolahan pascapanen. dan pengolahan untuk meningkatkan umur simpan dan nilai tambah produk pertanian tersebut. Oleh karena itu diperlukan kegiatan untuk mengolah bahan baku tersebut menjadi panganan dengan nilai jual yang lebih tinggi, salah satunya adalah produk keripik menggunakan teknologi *Vacuum Frying*. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menciptakan model kerjasama penerapan teknologi *Vacuum Frying* berbasis penelitian antara Perguruan Tinggi-Industri-Pemda melalui kegiatan penerapan teknologi, riset, peningkatan SDM dan pendampingan usaha UKM mitra. Hasil kegiatan program adalah optimalisasi teknologi pengolahan, teknologi kemasan, dan tersusunnya SOP Pengolahan Keripik Buhahan, Ikan, Daging, Sayuran, dan Umbi yang telah berhasil diterapkan oleh UKM mitra untuk meningkatkan mutu dan daya saing produk yang dihasilkan.

Kata kunci: *Vacuum frying*, UKM mitra, optimalisasi, SOP.

ABSTRACT

Production of fruits, fish, vegetables and tubers are very abundant in Mentawai Regency. However, majority of these fresh products could not be sold to market due to far distance of market, limited transportation, limited shelf life of the products (perishable), and there is no post harvest activity to increase shelf life and enhance economic and value added of the products. Therefore, it is required to develop an activity to process the products into processed foods with higher values and more long shelf life such as food chips using vacuum frying technology. The objective of this activity is to develop cooperative model between university, industry and local government to apply vacuum frying technology to process the fresh products into food chips through following activities; research, application of technology, training, and supervision of SME. The output of this program are optimization of processing technology, packaging technology, and SOP of fruits, fish, meats, vegetables, and tubers chips production, which are successfully applied by SME to increase quality and competitiveness of the products.

Keywords: Vacuum frying, SME, optimization, SOP.