Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat Dehydrator bagi Kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknologi (ITe) Unizar

Narita Amni Rosadi, Sari Novida, Syuhriatin, Alvin Juniawan[G]
Universitas Islam Al-Azhar
*Corresponding Author. Email: alvinjuniawan@ymail.com

Abstract: This Community Service program aims to increase the knowledge and skills of ITe Universitas Islam Al-Azhar MSME group members in making rock melon chips using a Dehydrator. The training was conducted through several stages: planning, implementation, monitoring, and evaluation. The participants for this service were the university's business technology incubator MSME group consisting of rock melon farmers and chip entrepreneurs, with 35 participants. The activities resulted in the participants' understanding of making rock melon chips using the Dehydrator tool could increase after the training, as well as understanding regarding the packaging of fruit chip products that were durable and long-lasting.

Article History:
Received: 17-05-2023
Reviewed: 20-06-2023
Accepted: 11-07-2023
Published: 19-08-2023

Key Words:
Training; Product; Rock Melon Chips; Dehydrator; Packaging; ITe.

Abstrak: Tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok UMKM Ite Unizar dalam membuat produk keripik buah melon dengan alat *Dehydrator*. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pelatihan melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, dan Monitoring dan evaluasi. Peserta pengabdian ini yaitu: kelompok UMKM inkubator teknologi bisnis Unizar yang terdiri terdiri atas petani melon dan pengusaha keripik dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pemahaman peserta tentang pembuatan keripik melon menggunakan alat *Dehydrator* dapat meningkat setelah dilakukannya pelatihan, dan juga pemahaman terkait kemasan produk keripik buah yang awet dan tahan lama.

Sejarah Artikel:
Diterima: 17-05-2023
Direview: 20-06-2023
Disetujui: 11-07-2023
Diterbitkan: 19-08-2023

Kata Kunci:
Pelatihan; Produk; Keripik Melon; Dehydrator, Kemasan; Ite.

How to Cite: Rosadi, N., Novida, S., Syuhriatin, S., & Juniawan, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat Dehydrator bagi Kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknologi (ITe) Unizar. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 4*(3), 572-580. doi:https://doi.org/10.33394/jpu.v4i3.7837

https://doi.org/10.33394/jpu.v4i3.7837

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.

Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara tropis yang kaya akan buah-buahan. Buah-buahan dari daerah tropis sudah cukup dikenal dan merupakan salah satu komoditas ekspor yang di sukai dunia (Paull & Duarte, 2011). Buah-buahan tropis selain buahnya cukup segar karena banyak mengandung air, Buah juga menyediakan sumber vitamin C, vitamin B1 (thiamin), vitamin B3 (niacin), vitamin B6 (pyridoxine), asam folat, mineral dan serat (Daryono et al., 2016; Hernández et al., 2006). Akan tetapi, dengan banyaknya air yang terkandung dalam buah menyebabkan buah tidak tahan lama (Ripoll et al., 2014). Baru beberapa hari saja sudah membusuk. Hal ini dikarenakan air sangat disukai oleh bakteri dan dan karena terjadinya beberapa reaksi enzimatis yang dipengaruhi oleh faktor dari luar, seperti oksigen (O_2), cahaya, dan kelembaban udara (Rawat, 2015). Apalagi ditambah sifat buah melon yang musiman, saat panen raya, banyak buah-buahan yang tidak terkonsumsi manusia. Akibatnya buah-buahan itu busuk dan dibuang begitu saja (Kamsiati & Tengah, 2016).

Banyak cara yang telah dilakukan untuk pengawetan buah agar tidak mudah busuk

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

diantaranya yaitu melalui proses *thermal* dan non thermal. Proses thermal seperti pengawetan buah dalam kemasan kaleng dengan pemanasan pada suhu 131^0C untuk sterilisasi (Maherawati et al., 2022). Non thermal seperti pengawetan kimiawi, menggunakan medan magnet dan *freeze drying* (Habibi et al., 2019; Sari et al., 2012).

Pengawetan buah pada pengabdian ini yaitu menggunakan metode thermal dengan menggunakan alat *Dehydrator* untuk membuat buah menjadi keripik (Kamsiati & Tengah, 2016; Tumbel, 2017). Ada beberapa faktor yang mempengaruhi proses pengeringan yaitu laju alir dan pola udara pengering, serta kelembaban relatif. (Erni et al., 2018). Prinsip alat *Dehydrator* yaitu dengan penggunaan logam sebagai medium penghantar panas atau menggunakan efek radiasi. Pada proses ini penguapan air berlangsung lebih cepat pada tekanan rendah. Teknik pengeringan bahan dalam suatu ruang yang memiliki tekanan lebih rendah dari tekanan udara luar (atmosfer). Sehingga proses pengeringan dapat dicapai dalam waktu yang tidak terlalu lama walaupun dengan suhu yang relatif lebih rendah daripada pengeringan biasa (pada tekanan atmosfer)(Tumbel, 2017; Yudiastuti et al., 2021).

Pada kegiatan pengabdian ini menggunakan buah melon untuk dibuat keripik. Buah melon yang digunakan berasal dari melon benih unggul jenis Melon (*Cucumis melo L.*) (Huda et al., 2018). Pembuatan keripik melon merupakan salah satu cara untuk memperoleh nilai tambah melon (Kamsiati & Tengah, 2016; Khairi et al., 2017). Keripik adalah salah satu jenis makanan cemilan yang sudah banyak dikenal oleh kalangan masyarakat Indonesia, baik bersifat tradisional maupun yang sudah dalam skala industri. Keripik sangat disukai karena rasanya yang enak, renyah, dan tahan lama, serta praktis, mudah dibawa dan disimpan sehingga bisa dinikmati kapan saja (Nasution et al., 2021) Kualitas keripik sangat ditentukan oleh bahan baku dasar, minyak goreng, cara penggorengan dan metode pengemasan (Tumbel, 2017).

Inkubator teknologi Bisnis (ITe) Unizar dibentuk pada 2019, awal mula dari kegiatan inkubator mengadakan seminar tentang Hak cipta dan bazar UMKM. Inkubator bisnis teknologi (ITe) unizar memiliki UMKM/Tenants binaan sebanyak 75 orang yang terdiri dari 40 Masyarakat, 10 Dosen,15 mahasiswa, 8 staf dan 2 alumni. Adapun jenis usaha yang dijalani mitra antara lain kuliner, karya, dan jasa. Inkubator teknologi bisnis (ITe) Unizar diketuai oleh Dr.Ir Sri Sustini MM. Adapun program pembinaan yang sudah dilakukan Tim Inkubator teknologi bisnis (ITe) antara lain pendampingan PIRT, Pelatihan kemasan dan photo produk dan penyedian 10 alat produksi. Ite unizar membantu dalam pemasaran produk-produk UMKM binaannya dengan cara mengikuti bazar dan *market place* untuk menunjang pasar digital. Kelompok UMKM Inkubator bisnis Unizar memiliki beberapa masalah dalam usaha yang digeluti, adapun permasalahannya: masih kurang mengetahui alat-alat teknologi apa yang bisa digunakan untuk meningkatkan produksi keripik, modal yang kurang, dan pemasaran yang belum meluas dan legalitas usaha seperti nomor induk usaha yang belum ada. Adapun tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok UMKM Ite Unizar dalam membuat produk keripik buah melon dengan alat *Dehydrator*.

Metode Pengabdian

Mitra Kerjasama pelaksanaan pengabdian ini yaituInkubator teknologi bisnis (ITe) dari Unizar, peserta berasal dari para petani melon dan UMKM keripik yang merupakan mitra dari Inkubator Teknologi Bisnis Unizar. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pelatihan yang terdiri dari tiga tahapan sebagai berikut yaitu: tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap Monitoring dan evaluasi.

 Copyright © 2023, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

1) Tahap Perencanaan Kegiatan

Agar program ini berjalan secara maksimal, maka diperlukan perencanaan secara tepat, diantaranya yaitu:

a) Mengamati pentingnya mengadakan program untuk meningkatkan nilai tambah buah melon menjadi cemilan keripik yang enak renyah sehat dan kaya manfaat.
b) Melakukan survey ke lokasi mitra sekaligus meminta izin kerjasama kepada pengelola inkubator teknologi bisnis unizar.
c) Menyusun waktu dan merencanakan tempat pelaksanaan kegiatan dengan mitra.

2) Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 4 tahapan yaitu :

a) Survei UMKM Inkubator Teknologi Unizar
b) Uji coba pembuatan keripik melon sebelum kegiatan pengabdian
c) Pelatihan pembuatan keripik melon dengan *Dehydrator*
d) Pelatihan Pengemasan produk keripik melon

3) Monitoring dan Evaluasi Pkm

Monitoring dan Evaluasi yaitu dengan metode pemberian kuesioner terkait peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari mitra (Rukayah et al., 2015). Evaluasi dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan menyebar angket qusioner kemasing-masing peserta UMKM untuk melihat tingkat pemahaman peserta. Data hasil survey yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan software Microsoft Excel.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian masyarakat dengan judul : Pelatihan Pembuatan Keripik Melon Dengan *Dehydrator* Pada kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknologi (ITe) Unizar telah dilaksanakan pada tanggal bulan januari - februari 2023 bertempat di ruang Inkubator Teknologi Unizar. Kegiatan pengabdian ini meliputi survei yang di laksanakan pada awal bulan januari selama 1 minggu terhadap UMKM Inkubator Teknologi Unizar, Pada pertengahan bulan januari melakukan uji coba pembuatan keripik sebagai contoh pada saat pengabdian, Pelatihan pembuatan keripik melon dengan *Dehydrator*, pengemasan produk dan evaluasi pengabdian masyarakat dilakukan selama 1 minggu pada awal bulan februari 2023.

Penggunaan alat *Dehydrator* dan Teknik pengemasan keripik melon agar awet dan tahan lama. Dalam pelatihan ini, diketahui bahwa buah yang dikeringkan dengan *foodDehydrator* akan kering dengan sempurna. Prinsip kerja food *Dehydrator* yaitu beroperasi dengan menggunakan elemen pemanas untuk menyebarkan hawa panas, kemudian kipas angin yang ada didalamnya berfungsi untuk menyebarkan udara panas pada bahan makanan yangakan dikeringkan, lalu dikeluarkan melalui ventilasi udara agar bahan makananyang diproses cepat kering, dan baki makanan yang ada di dalamnya berfungsi untuk menampung kadar air yang menetes dari bahan makanan tersebut (Bowser, 2011)

Survei Lapangan

Kegiatan Survei lapangan dilakukan di ruang Inkubator bisnis teknologi Unizar dengan wawancara UMKM Inkubator yang memiliki usaha keripik dan petani melon, UMKM yang memiliki usaha keripik berasal dari kota Mataram dan Lombok Tengah. Berdasarkan hasil wawancara selama usaha keripik belum pernah berinovasi menggunakan alat *Dehydrator* untuk meningkatkan kualitas produk. Selama ini hanya menggunakan minyak goreng dan alat sederhana seperti wajan dan kompor gas. Ketua Inkubator Dr. Sri Sustini, MM sangat mendukung dengan kegiatan pengabdian ini, karena membantu lembaga

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

Inkubator teknologi untuk memaksimalkan penggunaan alat yang ada di Inkubator untuk para pelaku UMKM binaan. Salah satu Pengusaha keripik bercerita di tahun 2022 mengalami kendala naiknya dan langkanya bahan baku minyak untuk menggoreng keripik sedangkan ada UMKM petani melon memiliki kendala juga anjloknya harga melon ketika panen melimpah.

Gambar 1. Diskusi dengan Tim ITe Unizar dan UMKM Binaan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pada saat pelaksanaan kegiatan para peserta yang hadir melakukan registrasi terlebih dahulu. Kemudian kegiatan pertama yaitu memperkenalkan anggota tim pengabdian yang akan menjadi narasumber dan kemudian dilanjutkan dengan menjawab soal pretest untuk mengukur tingkat pemahaman awal peserta terkait materi pelatihan. Adapun kompetensi dari narasumber yang terlibat pada pelatihan disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Adapun daftar nama narasumber yang terlibat dalam pelatihan

No	Nama	Kompetensi
1	Narita Amni Rosadi,SP.M.Si	Budidaya Pertanian
2	Sari Novida SP.M.Si	Agribisnis
3	Dr. Alvin Juniawan, M.Si	Ilmu kimia
5	Syuhriatin, M.Si	Ilmu peternakan

Peserta UMKM yang hadir rata-rata bergerak di usaha keripik dan petani melon. Inkubator teknologi bisnis unizar sebagai mitra pengabdian masyarakat memiliki permasalahan yaitu belum ada kelompok usaha keripik yang menggunakan alat teknologi *Dehydrator* yang bisa digunakan untuk mengeringkan buah. Inkubator bisnis Unizar mencoba memberikan solusi teknologi tepat guna untuk meningkatkan kualitas produk keripik UMKM dan petani melon. Pemberian pelatihan ini juga berguna untuk menambah wawasan peserta tentang pengolahan produk olahan buah dengan menggunakan alat-alat yang mutakhir untuk menambah nilai ekonomi dari produk olahan buah melon.

Dehydrator merupakan alat yang dapat mengurangi penggunaan minyak dan menangani pasca panen buah dan sayur, dengan alat ini panen buah yang melimpah pada saat panen menjadi teratasi yaitu dengan cara pembuatan produk keripik yang berbahan baku buah melon untuk meningkatkan pendapatan petani. Alat *Dehydrator* memiliki kapasitas produksi sekitar 3 kg buah segar. Kegiatan ini terdiri dari 3 tahapan antara lain sosialisasi tanaman melon, pelatihan pembuatan keripik melon, dan pengemasan produk keripik melon. Kegiatan ini dilakukan secara sistematis agar menjadi sebuah produk yang bisa dilakukan secara kontinyu dan dapat dikembangkan oleh kelompok UMKM keripik yang ada di Inkubator Bisnis teknologi Unizar. Respon para audien sangat antusias untuk mencoba membuat keripik

 Copyright © 2023, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

dan mencoba keripik yang sudah kami buat sebagai tester rasa. Selain tanya jawab antusias peserta yang hadir hampi 100%.

Tahapan pelatihan pembuatan keripik terdiri dari: menimbang melon, dan mengupas melon pada Gambar2, Pemotongan melon dengan ketebalan 1 cm pada Gambar 3, Penataan melon di rak *Dehydrator* pada Gambar 4, dan setting alat *Dehydrator* pada suhu konstan berkisar 55^0C. Pengeringan dengan alat *Dehydrator* dilakukan selama kurang lebih 24 jam untuk menghilangkan kadar air pada buah dapat dilihat pada Gambar 6. Pengemasan menggunakan kontinyu seller semua dilakukan oleh UMKM agar lebih memahami SOP pembuatan keripik melon dengan menggunakan *Dehydrator*.

Gambar 2. Menimbang buah melon

Gambar 3. Memotong buah melon ukuran 1 cm

Gambar 4. Penataan melon di rak *Dehydrator*

Gambar 5. Memasukan melon ke alat *Dehydrator*

Gambar 6. Pengaturan suhu *Dehydrator*

Gambar 7. Pengemasan keripik melon dengan Kontinyu *Sealer*

 Copyright © 2023, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

Gambar 8. Hasil kemasan keripik buah melon

Melalui praktek langsung dan pendampingan cara pembuatan keripik melon dengan menggunakan alat *Dehydrator* peserta UMKM menjadi lebih paham cara menggunakan teknologi yang dapat meningkatkan nilai tambah untuk berwirausaha. Para petani melon ingin memulai mengolah hasil panen buah melon menjadi produk keripik yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk olahan buah melon. Selain pembuatan keripik melon tim pengabdian mengajarkan juga bagaimana cara memilih kemasan dan mengemas produk keripik melon dengan menggunakan alat kontinyu seller pada Gambar 7 dan 8. Pengemasan dengan menggunakan alat kontinyu seller berguna agar keripik buah lebih tahan lama dan tidak mudah rusak saat dikemas dan disimpan (Rosida et al., 2020). Prinsip dari alat kontinyu sealer ini yaitu menggunakan angin biasa untuk pengemasan keripik dimana gas ini bertujuan sebagai pengawet agar keripik terhindar dari terkontaminasi bakteri yang menyebabkan pembusukan dan juga menjaga kerenyahan keripik melon. Untuk kemasan keripik dipilih menggunakan alumunium foil hal ini bertujuan agar kemasan tidak mudah rusak dan tahan lama.

Evaluasi Kegiatan

Hasil evaluasi pelatihan pembuatan produk keripik melon dengan menggunakan alat *Dehydrator* bagi kelompok umkm inkubator bisnis teknologi (ITe) unizar. Pada kegiatan pengabdian ini para peserta diberikan quisioner terkait pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan pembuatan dan pengemasan keripik buah melon. Hasil quisioner disajikan pada Tabel 2 berikut ini dengan jumlah responden sebanyak 35 orang.

Tabel 2. Hasil Persentase Pemahaman Peserta Pengabdian Masyarakat

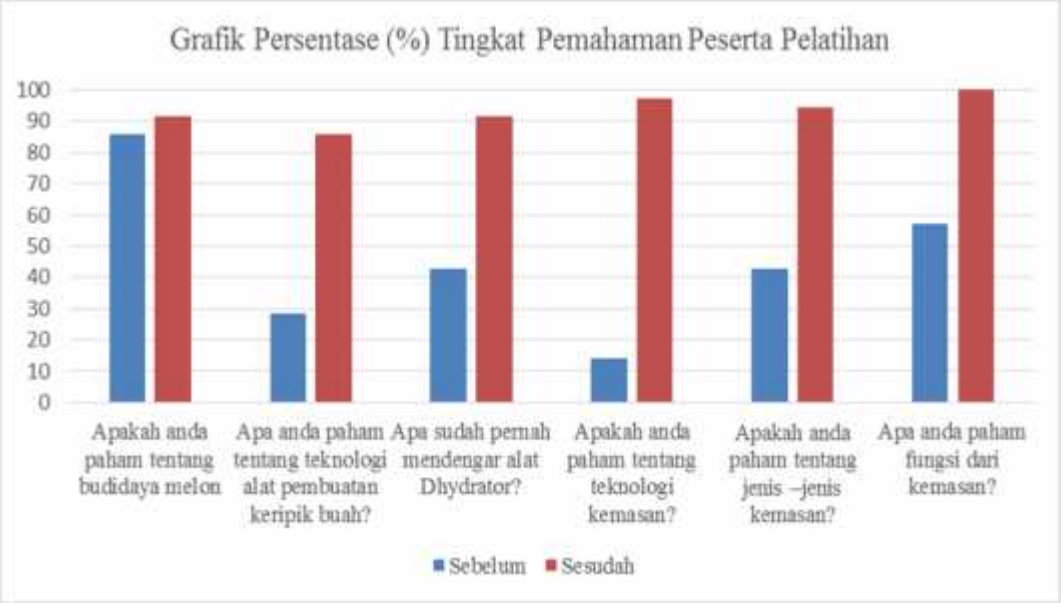
No	Kuesioner	Sebelum (%)		Sesudah (%)	
		Paham	Tidak	Paham	Tidak
1	Apa anda paham tentang budidaya melon?	86	14	91	9
2	Apa anda paham tentang teknologi alat pembuatan keripik buah?	29	71	86	14
3	Apa sudah pernah mendengar alat *Dehydrator*?	43	57	91	9
4	Apakah anda paham tentang kemasan?	14	86	97	3
5	Apakah anda paham tentang jenis –jenis kemasan?	43	57	94	6

 Copyright © 2023, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

6	Apa anda paham fungsi dari kemasan?	57	43	100	0



Gambar 9. Grafik Hasil Pemahaman Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Peserta pengabdian masyarakat sudah mulai memahami tentang bagaimana cara budidaya melon, teknologi pembuatan keripik buah, Penggunaan alat *Dehydrator*, Jenis-jenis kemasan dan fungsi dari kemasan. Hal ini dapat dilihat pada grafik Gambar 9 dimana Tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan masing-masing mengalami peningkatan. Setelah pelatihan para peserta memiliki pengetahuan tentang teknologi alat pembuatan keripik buah, pembuatan keripik buah segar seperti melon dan buah-buah lainya yang kaya akan gizi dan manfaat bagi tubuh yang memiliki nilai ekonomi. Jenis buah melon yang baik digunakan untuk membuat keripik melon yaitu jenis melon golden, dimana buah ini memiliki kadar/kandungan air yang sangat sedikit dibandingkan dengan spesies buah melon yang lain, buah melon golden juga memiliki kadar gula yang tinggi sehingga memiliki cita rasa yang manis ketika dibuat menjadi keripik melon (Shintarika & Wahida, 2022). Para peserta juga paham mengenai Teknik pengemasan keripik buah agar tahan lama dan tidak mudah rusak saat pendistribusian dan penyimpanan. (Indrihastuti et al., 2019). Pada pelatihan pembuatan keripik buah melon rencana tindak lanjut yang akan di laksanakan berikutnya yaitu mengajak para mitra untuk kerjasama dengan pihak ITe Unizar selaku pemilik alat sehingga para mitra tidak memerlukan modal awal yang besar untuk membeli alat. ITe Unizar juga akan melakukan pendampingan terkait pemasaran produk.

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan keripik melon kelompok UMKM dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuannya tentang alat-alat teknologi seperti *Dehydrator* untuk meningkatkan produksi keripik buah melon. Serta mengemas keripik buah melon yang awet dan tahan lama.

 Copyright © 2023, The Author(s)

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan berdasarkan hasil pengabdian ini, yakni;

1) Untuk pimpinan pengelola Inkubator Bisnis Teknologi Unizar kedepanya lebih giat berkolaborasi dengan peneliti untuk memberi pelatihan pada UMKM binaanya.
2) Untuk UMKM Harus bisa terus mengembangkan produk khususnya keripik dan mengolah bahan-bahan lokal NTB.
3) Untuk Pemerintah daerah agar terus mendampingi para UMKM untuk mengembangkan usahanya hingga dapat bersaing dengan produk dalam negeri maupun mancanegara.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terimakasih kepada (1) Universitas Islam Al-Azhar Mataram yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan sukses, (2) Lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat (LPPM) Universitas Islam Al-Azhar, (3) Mitra pengabdian yaitu Lembaga inkubator bisnis teknologi Unizar (ITe) dan (4) semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Bowser, J. T. (2011). (PDF) Improvement of Efficiency and Environmental Impact of a Low-Cost Food *Dehydrator*. *ResearchGate*, *5*, 37–41. https://doi.org/10.2174/1874256401105010037

Daryono, B. S., Maryanto, S. D., Nissa, S., & Aristya, G. R. (2016). Analisis Kandungan Vitamin Pada Melon (Cucumis Melo L.) Kultivar Melodi Gama 1 Dan Melon Komersial. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, *4*(1), Article 1. Https://Doi.Org/10.24252/Bio.V4i1.1113

Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *1*(1), 95. Https://Doi.Org/10.26858/Jptp.V1i1.6223

Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan Pada Keripik Buah Dengan Metode Freeze Drying (Review). *Jst (Jurnal Sains Terapan)*, *5*(2), Article 2. Https://Doi.Org/10.32487/Jst.V5i2.634

Hernández, Y., Lobo, M. G., & González, M. (2006). Determination Of Vitamin C In Tropical Fruits: A Comparative Evaluation Of Methods. *Food Chemistry*, *96*(4), 654–664. Https://Doi.Org/10.1016/J.Foodchem.2005.04.012

Indrihastuti, P., Arvianti, E. Y., & Novitawati, R. A. D. (2019). Teknik Design Labeling Pengembangan Model Kemasan Keripik Salak Pondoh oleh Wanita Tani Srikandi dan Karya Bhakti. *JAST : Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi*, *3*(2), 115–121. https://doi.org/10.33366/jast.v3i2.1471

Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, Dan A. (2018). Karakteristik Buah Melon (Cucumis Melo L.) Pada Lima Stadia Kematangan. *Indonesian Journal Of Agronomy*, *46*(3), Article 3. Https://Doi.Org/10.24831/Jai.V46i3.12660

Kamsiati, E., & Tengah, B. P. T. P. K. (2016). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. *2541-0822*. Https://Doi.Org/10.21082/Jp3.V29n2.2010.P%P

 Copyright © 2023, The Author(s)

Vol. 4, No. 3 (Agustus 2023)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 572-580

Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pascapanen Melon (Cucumis Melo L.) Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, *4*(2), Article 2. Https://Doi.Org/10.26555/Chemica.V4i2.9249

Maherawati, M., Nurhikmat, A., Santoso, A., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2022). Pengaruh Proses Termal Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pacri Nanas Kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *11*(1), 34–39. Https://Doi.Org/10.17728/Jatp.11979

Nasution, S., Rahmadi, I., Permana, L., & Talitha, Z. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*, *23*. Https://Doi.Org/10.31153/Js.V23i3.942

Paull, R. E., & Duarte, O. (2011). *Tropical Fruits* (2nd Ed). Cabi.

Rawat, S. (2015). *Food Spoilage: Microorganisms And Their Prevention*.

Ripoll, J., Urban, L., Staudt, M., Lopez-Lauri, F., Bidel, L. P. R., & Bertin, N. (2014). Water Shortage And Quality Of Fleshy Fruits—Making The Most Of The Unavoidable. *Journal Of Experimental Botany*, *65*(15), 4097–4117. Https://Doi.Org/10.1093/Jxb/Eru197

Rosida, D. F., Syehan, B., Happyanto, D. C., Anggraeni, F. T., & Hapsari, N. (2020). KERIPIK SALAK VACUUM FRYING SEBAGAI ALTERNATIF PENGEMBANGAN PRODUK INOVATIF DI DAERAH AGROKLIMAT BANGKALAN MADURA. *Jurnal Layanan Masyarakat*, *4*(1), Article 1. https://doi.org/10.20473/jlm.v4i1.2020.23-30

Sari, E. K. N., Susilo, B., & Sumarlan, S. H. (2012). Non Thermal Preservation Process Of Apple Cider Based On Oscillating Magneting Field (Omf) Technology. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *13*(2), Article 2. Https://Www.Jtp.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jtp/Article/View/361

Shintarika, F., & Wahida, S. N. (2022). *Pengaruh Dosis Pupuk KNO3 terhadap Kadar Gula pada Tiga Varietas Melon di BPP Lampung*. *6*(1).

Tumbel, N. (2017). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *9*(1), 9–22. Https://Doi.Org/10.33749/Jpti.V9i1.3204

 Copyright © 2023, The Author(s)