

PAPER NAME

Manuscript Keripik Melon.docx

WORD COUNT

2882 Words

CHARACTER COUNT

18198 Characters

PAGE COUNT

11 Pages

FILE SIZE

4.0MB

SUBMISSION DATE

May 17, 2023 9:38 AM GMT+8

REPORT DATE

May 17, 2023 9:39 AM GMT+8

● 19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 19% Internet database
- 7% Publications database
- Crossref database

● Excluded from Similarity Report

- Crossref Posted Content database
- Submitted Works database
- Bibliographic material
- Quoted material
- Manually excluded sources
- Manually excluded text blocks



PELATIHAN KERIPIK MELON DENGAN MENGGUNAKAN ALAT DEHYDRATOR DI KELOMPOK UMKM INKUBATOR BISNIS TEKNOLOGI (ITe) UNIZAR

Narita Amni Rosadi, Sari Novida, Syuhriatin, Alvin Juniawan*

*Corresponding Author : alvinjuniawan@gmail.com

Abstract : The purpose of this Community Service is to provide skills training in making fruit chip products with a Dehydrator tool and packing products properly to increase the economic value of melons. The method used in the service conducts training through the planning stage, the implementation stage, and the Monitoring and evaluation stage. Partners in this service activity include: Unizar business technology incubator (ITe Unizar) and Participants, the Unizar business technology incubator MSMEs group consisting of melon farmers and chips entrepreneurs. With a total of 35 participants. The success of this activity was measured from the participants' understanding of how to make melon chips using a Dehydrator which increased after the training, as well as their understanding regarding the durable and long-lasting packaging of fruit chip products.

Article History

Received:

Reviewed:

Published:

Key Words

Melon chips,
Dehydrator, ITe.

Abstrak : Tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah memberi pelatihan keterampilan membuat produk keripik buah dengan alat *Dehydrator*, dan mengemas produk dengan baik untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah melon. Metode yang digunakan dalam pengabdian melakukan pelatihan melalui tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap Monitoring dan evaluasi. Mitra pada kegiatan pengabdian ini meliputi: inkubator teknologi bisnis Unizar (ITe Unizar), dan Peserta yaitu kelompok UMKM inkubator teknologi bisnis Unizar yang terdiri atas petani melon dan pengusaha keripik. Dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang. Keberhasilan kegiatan ini terukur dari hasil pemahaman peserta tentang pembuatan keripik melon menggunakan alat *Dehydrator* yang meningkat setelah dilakukannya pelatihan, dan juga pemahaman terkait kemasan produk keripik buah yang awet dan tahan lama.

Sejarah Artikel

Diterima:

Direview:

Disetujui:

Kata Kunci

keripik melon,
Dehydrator, ITe.

How to Cite: First author., Second author., & Third author. (20xx). The title. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, vol(no). doi:<https://doi.org/10.33394/jp.vvxyyi>

 <https://doi.org/10.33394/jp.vvxyyi>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



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 karena terjadinya beberapa reaksi enzimatis yang dipengaruhi oleh faktor dari luar, seperti oksigen (O₂), cahaya,



dan kelembaban udara (Rawat, 2015).¹ 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 diantaranya yaitu melalui proses *thermal* dan non *thermal*. Proses *thermal* seperti pengawetan buah dalam kemasan kaleng dengan pemanasan pada suhu 131⁰C 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 penelitian 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 pengabdian ini digunakan buah melon untuk dibuat keripik. Buah melon yang digunakan berasal dari melon benih unggul jenis Melon (*Cucumis melo L.*) (Huda et al., 2018).¹ 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).¹ 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 tenants 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 penyediaan 10 alat produksi. Ite unizar membantu dalam pemasaran produk-produk UMKM binaannya dengan cara mengikuti bazar dan *market place* untuk menunjang pasar digital.

Unizar terletak di jalan Unizar No.20 turida mataram, unizar memiliki 6 (enam) fakultas dan 10 (sepuluh) program studi. Selain fakultas unizar memiliki wadah yang unggul untuk mengembangkan skill mahasiswanya salah satunya Inkubator teknologi bisnis Unizar yang bertujuan mengasah bakat menjadi wirausaha muda. Dari kota mataram unizar berjarak 6.2 km. Adapun fasilitas yang ada di inkubator teknologi bisnis unizar yaitu ruang inkubator, display produk, ruang kerja, ruang produksi, kulkas dan *freezer*, 10 alat teknologi. Ada pun 10 alat produksi yang dimiliki antara lain *Dehydrator*, Rostingkopi, Alat pemotong buah, Spinner,



Grinder kopi, *Vacuum sealer*, Grinder kecil, Grinder besar, *Expired date* dan *Vacumfrying*. Adapun permasalahan mitra yaitu masih kurang maksimalnya penggunaan alat-alat produksi yang sudah disediakan oleh inkubator, legalitas, manajemen pemasaran dan keuangan belum rapi.

Metode Pengabdian

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan menjalin Kerjasama oleh pengusul dengan mitra. Mitra Kerjasama yaitu Inkubator teknologi bisnis (ITe) dari Unizar, peserta berasal dari para petani melon dan UMKM keripik yang merupakan tenan dari Inkubator Teknologi Bisnis Unizar. Berdasarkan solusi permasalahan yang ditawarkan oleh pengusul, perlu diuraikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam tiga tahapan sebagai berikut yaitu: tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap Monitoring dan evaluasi.

1. Tahap Perencanaan Kegiatan

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

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

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam 4 tahapan yaitu :

- 1.Survei UMKM Inkubator Teknologi Unizar
- 2.Uji coba pembuatan keripik melon sebelum kegiatan pengabdian
- 3.Pelatihan pembuatan keripik melon dengan *Dehydrator*
- 4.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).

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 14 Februari 2023 bertempat di ruang Inkubator Teknologi Unizar. Peserta pelatihan yang hadir dalam kegiatan pelatihan ini berjumlah 35 orang terdiri dari kelompok usaha mitra inkubator teknologi bisnis (ITe) Unizar. Pelaksanaan kegiatan dimulai dari pukul 08.00 wita dan berakhir pukul 14.00 Wita. Kegiatan pengabdian ini meliputi survei UMKM Inkubator Teknologi Unizar, uji Coba pembuatan keripik sebagai contoh pada saat



pengabdian, pelatihan pembuatan keripik melon dengan *Dehydrator* saat pengabdian masyarakat, pengemasan produk dan evaluasi

1. 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 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 Inkubator bisnis teknologi Unizar dan UMKM binaan

Ketua inkubator bisnis teknologi unizar menginginkan mengundang UMKM sebanyak mungkin agar maksimal kegiatan pengabdian masyarakat ini.

2. 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 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 Gambar 2, 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°C. 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



Gambar 8. Hasil kemasan keripik buah melon

Dengan dilakukan praktek langsung dan pendampingan cara pembuatan keripik melon dengan menggunakan alat *Dehydrator* UMKM 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 meningkatkan nilai ekonomi dari produk olahan buah melon. Selain pembuatan keripik melon kami 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. 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.

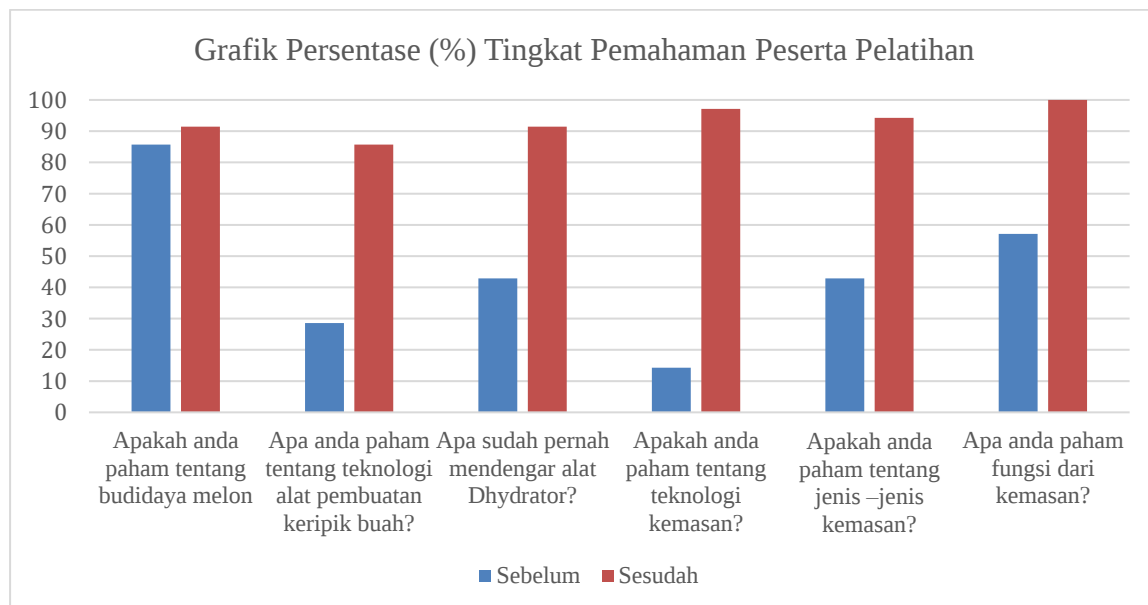
3. Evaluasi Kegiatan

Hasil evaluasi kegiatan pembuatan keripik melon menggunakan alat *Dehydrator*. Pada kegiatan pengabdian ini para peserta diberikan kuesioner terkait pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan pembuatan dan pengemasan keripik buah melon. Hasil kuesioner 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 <i>Dehydrator</i> ?	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
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 paham 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 lainnya 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. Para peserta juga paham mengenai Teknik pengemasan keripik buah agar tahan lama dan tidak mudah rusak saat pendistribusian dan penyimpanan.

4. Kendala dan Permasalahan

Pada pelatihan pembuatan keripik buah melon ada beberapa permasalahan yang dijumpai di lapangan yaitu para peserta kesulitan untuk mengakses alat yang digunakan untuk pembuatan keripik buah dan keterbatasan modal untuk membeli peralatan. Solusi yang kami sarankan 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.

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini : (1) kelompok UMKM inkubator sangat terinspirasi dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan keripik melon menggunakan alat *Dehydrator*, (2) Peserta UMKM mau memanfaatkan alat *Dehydrator* tersebut untuk membuat produk buah melon kering untuk mengatasi kelebihan panen buah melon (3) Inkubator selaku mitra dapat memperkenalkan alat teknologinya secara detail kepada UMKM binaannya.

Saran

Alat-alat teknologi yang ada di Inkubator bisnis teknologi Unizar (ITE) untuk kedepannya dapat digunakan secara berkelanjutan oleh kelompok UMKM.

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

- 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/Jtp.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>
- 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>
- 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., Bidet, 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>

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>

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>

● 19% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 19% Internet database
- 7% Publications database
- Crossref database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	eprints.undip.ac.id Internet	4%
2	jurnal.unmuhjember.ac.id Internet	4%
3	ojs.ikipmataram.ac.id Internet	3%
4	researchgate.net Internet	2%
5	core.ac.uk Internet	1%
6	123dok.com Internet	<1%
7	indoslayer.wordpress.com Internet	<1%
8	es.scribd.com Internet	<1%
9	nurulagustinac.wordpress.com Internet	<1%

10	pa-kotabaru.go.id Internet	<1%
11	digilib.uinsgd.ac.id Internet	<1%
12	sendimas.maranatha.edu Internet	<1%
13	meonggoblog.blogspot.com Internet	<1%
14	smartlib.umri.ac.id Internet	<1%
15	workspacedenver.org Internet	<1%

● Excluded from Similarity Report

- Crossref Posted Content database
- Submitted Works database
- Bibliographic material
- Quoted material
- Manually excluded sources
- Manually excluded text blocks

EXCLUDED SOURCES

e-journal.undikma.ac.id

Internet

7%

EXCLUDED TEXT BLOCKS

Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat

ojs.ikipmataram.ac.id

E-ISSN: 2722-5097

www.researchgate.net

How to Cite: First author., Second author., & Third author. (20xx). The title. Ju...

eprints.umpo.ac.id

vol(no). doi:https://doi.org/10.33394/jp.vxyyihttps://doi.org/10.33394/jp.vxyyiT...

eprints.umpo.ac.id

INKUBATOR BISNIS TEKNOLOGI(ITe) UNIZARNarita Amni Rosadi

unizar.ac.id

https://e-journal.undikma.ac.id/index.php

www.researchgate.net

Article HistoryReceived:JReviewed:Published:.....Key Words

eprints.unm.ac.id

Sejarah ArtikelDiterima:Direview:.....Disetujui:7Kata Kunci

eprints.unm.ac.id

Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat

ojs.ikipmataram.ac.id

E-ISSN: 2722-5097

www.researchgate.net

<https://e-journal.undikma.ac.id/index.php>

www.researchgate.net

Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat

ojs.ikipmataram.ac.id

E-ISSN: 2722-5097

www.researchgate.net

<https://e-journal.undikma.ac.id/index.php>

www.researchgate.net

Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat

ojs.ikipmataram.ac.id

E-ISSN: 2722-5097

www.researchgate.net

<https://e-journal.undikma.ac.id/index.php>

www.researchgate.net

Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat

ojs.ikipmataram.ac.id

<https://e-journal.undikma.ac.id/index.php>

www.researchgate.net
