

## INTISARI

Tanaman salak merupakan salah satu tanaman buah yang disukai dan mempunyai prospek baik untuk diusahakan. Buah salak disajikan sebagai buah meja dan hanya dimakan segar atau dibuat manisan dan asinan. Salah satu alternative untuk meningkatkan keawetan buah ini, dengan pengolahan buah dalam bentuk makanan kering (keripik buah). Pengolahan keripik buah secara tradisional tidak memberikan kualitas yang baik, tekstur dan cita rasa alaminya kurang bisa dipertahankan karena pemanasan yang cukup tinggi. Upaya untuk mempertahankan kualitas dari keripik buah dengan cara penggorengan vakum, yaitu penggorengan dengan tekanan dan suhu rendah.

Dalam usaha pengolahan produk keripik salak dengan menggunakan mesin penggoreng hampa (*vacuum fryer*) yang memenuhi standar mutu pasar, maka diperlukan analisa data teknis yang di dapat selama proses pengolahan, untuk mengetahui kemampuan teknis mesin penggoreng hampa (*vacuum fryer*) dalam menjalankan fungsi kerjanya melalui penentuan efisiensi operasi mesin. Serta mengidentifikasikan karakteristik mutu dan perbedaan kualitas produk keripik salak hasil pengolahan dengan *vacuum fryer*.

Hasil penelitian diketahui rerata kadar air akhir produk sebesar 3,934 - 5,283%*wb*, besar rerata laju penguapan sebesar 2,538 – 3,017 kg/jam, besar randemen berkisar antara 23,820 - 24,500% dan efisiensi energi panas total sebesar 28,801 - 36,932%. Sedangkan hasil uji mekanis (tekstur) dan uji organoleptik (uji kesukaan), diketahui karakteristik mutu produk yang dihasilkan pada masing-masing perlakuan penggorengan. Karakteristik mutu produk dengan atribut kenampakan, rasa, bau, dan tekstur terbaik, pada perlakuan penggorengan dengan suhu tetapan 85 °C, masukan bahan 5 kg.

Kata kunci : Pengolahan keripik salak dengan *Vacuum Fryer*