

## ABSTRAK

**Risal Mandjurungi 612308039. Penggunaan Pasta *Coffee Mocca* Sebagai Bahan Pencampur Pembuatan Keripik Pisang Dan Model Pengemasan, di UKM Flamboyan kota Gorontalo dibawah bimbingan Purnama Ningsih S. Maspeke dan Lisna Ahmad.**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses penggunaan pasta *coffee mocca* sebagai bahan pencampur pembuatan keripik pisang dan model pengemasan di UKM Flamboyan kota Gorontalo. Metode kajian ini adalah eksperimen dengan terlibat langsung dalam proses pengolahan. Data yang diperoleh adalah data primer dan data sekunder yang diolah secara deskriptif kualitatif. Hasil yang diperoleh dari hasil kajian ini menunjukkan bahwa proses Penggunaan Pasta *Coffee Mocca* Sebagai Bahan Pencampur Pembuatan Keripik Pisang terdiri dari Penyiapan Bahan Baku, Pengupasan Dan Pengirisan, Penggorengan, Penirisan, Penimbangan, Pencampuran Pasta *Coffee Mocca*, Pendinginan Model Pengemasan, Jenis kemasan yang digunakan adalah plastik jenis polipropilen yang berukuran besar. Setelah pengemasan selesai tahap terakhir adalah pelabelan sebagai identitas produk yang digunakan dipasaran.

***Kata kunci : Pasta Coffee Mocca, Keripik Pisang, Model Pengemasan.***