

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Teknik pengolahan pisang mocca terdiri atas beberapa tahapan yaitu : persiapan bahan baku, pengupasan/pengirisan, penggorengan, penirisan, pencampuran pasta coffee mocca, pendinginan.
2. Bahan pengemas yang digunakan untuk keripik pisang mocca adalah plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,10 mm.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kompetensi pengolahan keripik pisang mocca mengenai bahan baku, serta bahan tambahan di UKM FLAMBOYAN sehingga didapatkan kualitas keripik pisang mocca yang baik dan banyak diminati oleh konsumen.
2. Produk olahan keripik pisang mocca di UKM FLAMBOYAN agar bisa lebih baik lagi dalam penanganannya.