

## ABSTRAK

**RACHMAT DJAILANI. Proses *Crisping* Untuk Mempertahankan Kesegaran Sayur Kangkung pada Penjualan *Fresh Food Unit Produce* di Hypermart Mall Gorontalo Di bawah Bimbingan Muhamad Tahir dan Zainudin A K Antuli.**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses *crisping* untuk mempertahankan kesegaran sayuran pada unit *produce* (*sayur dan buah*) di Hypermart Mall Gorontalo. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah metode praktek kerja langsung dan wawancara secara langsung dengan karyawan yang ada di bagian fresh food khususnya unit *produce* (*sayur dan buah*). Data yang diperoleh dari kajian ini menunjukkan bagaimana penanganan serta tahapan proses *crisping* untuk mempertahankan kesegaran sayur kangkung.

**Kata Kunci :** *crisping, produce, sayuran berdaun.*

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kenikmatan yang tak terhingga, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Tugas akhir ini berdasarkan salah satu substansi dari kegiatan Praktek Kerja Langsung (PKL) yang dilakukan pada salah satu perusahaan pemasaran yang ada di Gorontalo, yaitu Hypermart Mall Gorontalo.

Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terimah kasih yang sebesar-besarnya kepada bapak Ir.Zainudin K Antuli Pembimbing Utama dan bapak Muhamad Tahir selaku pembimbing kedua, yang senantiasa memberikan bimbingan, petunjuk dan arahan hingga tugas akhir ini dapat tersusun. Atas dukungan moril dan bantuan materi yang diberikan penulis mengucapkan terimah kasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Dr. Syamsu Qamar Badu M.Pd, selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo .
2. Bapak Prof Dr.Ir Mahludin Baruadi MP, selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
3. Ibu Lisna Ahmad S.TP M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Teknologi Hasil Pertanian.
4. Ibu Purnamaningsih Maspeke S.TP M.Sc selaku Dosen Penasehat Akademik.
5. Seluruh Dosen Staf Pengajar Program Studi D3 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian.
6. Seluruh Staf Pegawai Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
7. Bapak Hazrul Husain selaku Department Manager Produce Hypermart Mall Gorontalo.
8. Bapak M Wahyudi selaku Team Leader Produce Hypermart Mall Gorontalo.
9. Seluruh Staf Hypermart Mall Gorontalo terutama staf Produce (sayur dan buah) A&T.
10. Seluruh Keluarga Tercinta Abudi, Djailani, Husain, Hasan, Syukur, yang senantiasa membantu dan memberikan dukungannya yang tak pernah henti.

11. Kepada seluruh sahabatku yang pernah ku kenal sejak lahir hingga saat ini, dan nanti.

Terimah kasih telah memberikan warna dalam hidupku.

12. Seluruh angkatan THP terutama THP angkatan 2010 maupun yang telah purna kuliah,

tetap semangat dan jangan pernah menyerah.

13. Teristimewa kepada seseorang yang membutuhkanku, menyanyangiku, dan mencintaiku.

Semoga tugas akhir ini dapat memberikan sesuatu kepada pihak pembaca, penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini masih jauh dari sebuah kesempurnaan. Maka kritikan, maupun saran dari berbagai pihak diharapkan dapat membuat sesuatu yang positif dan lebih baik ke depannya.

Gorontalo, Juli 2013

Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ixi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masaalah .....	2
1.3. Rumusan Masaalah .....	3
1.4. Tujuan dan Manfaat .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Definisi <i>Crisping</i> .....	4
2.2 Unsur-unsur yang Terkandung .....	6
<b>BAB III TEKNIK PELAKSANAAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	8
3.2 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	8
3.3 Metode yang Digunakan .....	8
3.4 Obyek yang Diamati .....	8
3.5 Prosedur Pelaksanaan.....	9
<b>BAB IV HASIL PEMBAHASAN</b>	
4.1 Kriteria Mutu Sayur Kangkung .....	10
4.2 Proses <i>Crisping</i> pada Sayur Kangkung.....	11
4.3 Hasil Pembahasan .....	15
<b>Bab V PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan .....	18
5.2 Saran .....	18
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>19</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>20</b>

## DAFTAR TABEL

No	Teks	Hal
1.	Unsur yang terkandung dalam kangkung 100 gram .....	7
2.	Sayur tanpa proses <i>crisping</i> .....	16
3.	Sayur dengan proses <i>crisping</i> .....	17

## DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Hal
1.	Contoh Proses Crisping.....	5
2.	Penimbangan Produk dan Penyortiran dari Supplier .....	11
3.	Pengangkutan produk sayuran dari area ekspedisi (penerimaan barang) menuju area produce (unit sayur dan buah).....	12
4.	Processing Vegetable .....	13
5.	Proses Crisping .....	13
6.	Kegiatan Pemajangan (Display) .....	14
7.	Penyemprotan pada Sayur kangkung .....	15
8.	Diagram Alir Proses Crisping Sayur Kangkung.....	20
9.	Sayur Kangkung Segar yang dilakukan dengan Proses Crisping .....	21
10.	Sayur Kangkung pada area Pemajangan (Display).....	21
11.	Daun dan Batang Sayur Kangkung tanpa Proses <i>Crisping</i> .....	21
12.	Kegiatan Proses Pemajangan (Display) .....	22
13.	Kegiatan Penyemprotan Sayuran Kangkung .....	22
14.	Kegiatan Stock Area yang Dilakukan pada Pertengahan dan Akhir Bulan.....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Teks	Hal
1.	Diagram Alir Proses Crisping Sayur Kangkung.....	20
2.	Dokumentasi .....	21
3.	Curriculum Vitae	23