# ABSTRAK

**ANRIS TANAIYO. Nim. 612310025 Proses pengolahan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan kelurahan Moodu kecamatan kota Timur Kota Gorontalo, di bawah bimbingan Marleni limonu dan Suryani Une.**

Studi ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan keripik pisang mocca dari pisang raja di UKM Flamboyan. Teknik pelaksanaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktek kerja dan terlibat secara langsung dengan aktivitas yang ada di lingkungan UKM Flamboyan dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode experimen dan observasi langsung dengan pemilik dan karyawan UKM. Hasil yang diperoleh pada kegiatan ini adalah pengolahan keripik pisang mocca terdiri daeri beberapa tahap meliputi penyediaan bahan baku, penyiapan alat-alat, pengupasan dan pengirisan, penggorengan, penirisan, penimbangan, pencampuran pasta mocca, pendinginan, pengemasan dan pelabelan.



**Kata kunci :** *Pengolahan, keripik pisang mocca.*