

ABSTRAK

FEBRIANTO GIASI, NIM 6123 09 001. Proses Pengolahan, Pengemasan dan Pelabelan Produk Kacang Kentucky (Studi Di Lembaga Keterampilan dan Pelatihan (LKP) Putra Kusuma Kota Gorontalo Provinsi Gorontalo) Dibawah Bimbingan Bapak Ardiyanto S. Modjo dan Ibu Yoyanda Bait.

Pengamatan ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan kacang kentucky sampai pada pemasaran kacang kentucky di Lembaga Keterampilan dan Pelatihan (LKP) Putra Kusuma di Kota Gorontalo. Metode yang digunakan yaitu metode observasi partisipatif terhadap objek yang akan diamati/diolah yang terdiri dari data primer. Pengamatan data primer yang dimaksudkan untuk mendapatkan informasi data dengan cara terlibat langsung dalam pengolahan tersebut. Di samping dilakukan wawancara dengan pembimbing lapangan serta karyawan yang bekerja dilokasi pengamatan. Objek yang diamati pada pengamatan ini adalah tahapan proses pembuatan kacang kentucky yang meliputi proses pencampuran bahan, dan penggorengan. Produksi di LKP Putra Kusuma dilakukan 3 kali dalam sebulan. Berat awal adonan 7015 gr dalam setiap pengolahan kacang kentucky ini, dapat menghasilkan 22 bungkus kacang kentucky yang sudah dikemas. Berat produk dalam setiap kemasan yaitu 200 gr dan dijual dengan harga Rp. 9000/ bungkus. Produk ini dijual di toko terdekat di kota Gorontalo sala satunya adalah toko Karsa Utama.

Kata Kunci : Pengolahan, Kacang Kentucky, Pengemasan, Label.