

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Kerupuk Ampas Tahu Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*), Genic Berliana Haryono, NIM B32180331, Tahun 2021, 85 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Pembimbing I)

Kerupuk merupakan makanan yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Kerupuk biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping lauk dan makanan ringan. Ada berbagai jenis kerupuk yang ada di Indonesia antara lain sebagai berikut, kerupuk ikan, kerupuk bawang, kerupuk kemplang, dll. Dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bahan baku yang digunakan adalah ampas tahu.

Pemilihan ampas tahu sebagai bahan baku kerupuk dimaksudkan karena, melihat limbah ampas tahu yang dihasilkan dari industri tahu rumahan tidak digunakan dan tidak memiliki nilai jual maka, dimanfaatkanlah sebagai bahan baku pembuatan kerupuk ampas tahu. Untuk menambah inovasi dan variasi maka disubstitusikan dengan daun kelor.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara proses produksi kerupuk ampas tahu daun kelor dengan baik dan benar, meningkatkan minat konsumen terhadap kerupuk ampas tahu, dan menghitung kelayakan usaha. Produksi dilaksanakan pada bulan juni-Agustus bertempat di rumah penulis. Produksi dilakukan sebanyak 10 kali produksi dengan jumlah total hasil produksi yaitu 110 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 11 kemasan dengan harga Rp. 10.000 setiap kemasannya.

Metode pemasaran yang dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung kepada konsumen lebih efektif dari pada pemasaran tidak langsung. Penjualan produk kerupuk ampas tahu daun kelor mendapat keuntungan sebesar Rp. 405.331,67 dengan laju keuntungan 58,34%, serta dengan B / C ratio sebesar 1,58 dimana apabila nilai B/C rasio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.