

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Krupuk daun Kelor (Kelorupuk). Firda Fauziah.
NIM B32200915. Tahun 2022. 87 Halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I)

Kerupuk merupakan camilan yang digemari semua kalangan masyarakat namun kandungan gizi kerupuk yang hanya terbuat dari Tapioka masih kurang maka perlu ditambahkan bahan lain untuk menambah nilai gizinya salah satunya kelor, kelor memiliki kandungan gizi yang beragam misalnya fenol, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan asam askorbat serta berbagai asam amino.

Proyek Usaha Mandiri merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai pengaplikasian ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan praktik selama perkuliahan, PUM ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Kerupuk daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen produksi ini dilaksanakan pada bulan Desember 2021 dan Januari 2022 bertempat di rumah penyusun. Metode pelaksanaan produksi ini dilakukan dengan tahap pra produksi, produksi, analisa usaha, pemasaran. Menggunakan pengujian organoleptik uji hedonik, mutu hedonik dengan parameter Warna, Rasa, Aroma, Tekstur, Overall (Keseluruhan) serta mengamati Waktu Pengukusan, Rendemen, Kerusakan, Daya Kembang, Produk yang Terjual, Lama penjualan.

Proses Produksi Kerupuk daun kelor (Kelorupuk) dilakukan selama 15 kali produksi dan menghasilkan 180 kemasan dengan masing-masing kemasan memiliki berat ± 60 gram yang dijual dengan harga Rp. 4.500,- per kemasan. Produk Kelorupuk memiliki rendemen antara 77 - 80 %, antara kerusakan antara 1,1 - 3,1 %, Rata-rata daya kembang sebesar 48 - 54% metode pemasaran yang digunakan adalah online dan offline. Untuk offline dengan memasarkan langsung ke tetangga atau teman dan menitipkan ke toko sembako, sedangkan online dengan menggunakan aplikasi Whatsaap. Penjualan Kelorupuk mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 220.412,- Dengan laju keuntungan 37,3 %. B/C Ratio sebesar 1,37 yang dimana B/C ratio >1 menandakan usaha layak dijalankan