

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Keripik Kelapa**, Alrei Keke Angelina Berutu, NIM B32191463, Tahun 2022, 80 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si, M.Si (Pembimbing).

Keripik merupakan makanan ringan atau cemilan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Keripik kelapa adalah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang digoreng, bewarna kuning kecoklatan, renyah, manis serta mempunyai bau khas kelapa. Metode kegiatan yang digunakan dalam Proses Produksi Keripik Kelapa terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pengirisan, pencampuran dan pengadukan bahan, penggorengan, pengemasan dan pemasaran.

Proses produksi pembuatan keripik kelapa dilakukan selama 10 kali produksi yang menggunakan formulasi tepung beras (300 gram), tepung tapioka (300 gram), gula pasir (100 gram), telur ayam (1 butir), vanilla bubuk (2,8 gram), garam (6 gram), kelapa (1 Butir), dan air.

Produk keripik kelapa yang dihasilkan selama 10 kali produksi sebanyak 131 kemasan dengan berat 70 gram yang di jual seharga Rp. 7.000. Pemasaran produk keripik kelapa ini dilakukan secara langsung dengan cara bantuan media internet. Pemasaran secara langsung ini sangat menguntungkan karena setiap produksi jumlah produk yang dihasilkan terjual habis. Penjualan produk keripik kelapa mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 324.686 dengan laju keuntungan 44,88%, R/C Ratio 1,44 dimana apabila R/C Ratio >1 maka usaha keripik kelapa dinyatakan menguntungkan dan layak dijalankan.