

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE KERING KUPING GAJAH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU, Rike Aprilia, NIM B32191794, Tahun 2022, 76 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP, M.P (Pembimbing).

Kue kering kuping gajah memiliki rasa yang gurih, manis dan renyah serta bentuk yang unik menyerupai kuping gajah atau telinga gajah. Bahan dasar pembuatan kue kering kuping gajah yaitu tepung terigu, lemak, telur, garam, dan gula. Proyek Usaha mandiri (PUM) ini telah memunculkan ide baru untuk mensubstitusikan tepung coklat dalam pembuatan kue kering kuping gajah dengan bahan lain yaitu tepung ubi jalar ungu.

Kue kering kuping gajah dengan tepung ubi jalar ungu merupakan kreasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat menambah nilai ekonomis ubi jalar ungu dan meningkatkan sumber daya pangan baru disekitar. Kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi ungu memiliki bentuk bulat menyerupai corong, berwarna ungu kecoklatan dan kuning, rasa manis dan gurih, serta beraroma ubi jalar ungu.

Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan untuk menganalisa kelayakan usaha dan mengetahui cara produksi kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu serta mengetahui proses pemasaran yang baik. Produksi dilaksanakan pada bulan April – Juni 2022 bertempat dirumah penulis Desa Prajekan Kidul RT 03 RW 07, Kecamatan Prajekan, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur. Metode pelaksanaan meliputi tahap pra produksi, produksi dan analisa usaha. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kerusakan dan pengawasan mutu produk akhir. Produksi kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi ungu dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan 150 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan dengan harga jual Rp. 10.000. Penjualan produk kue kering kuping gajah ubi ungu mendapat keuntungan sebesar Rp.278.522 dengan laju keuntungan 30% dan B/C ratio sebesar 1,30 artinya usaha ini layak untuk dilanjutkan.

