

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Onde – Onde Ubi Madu Isi Kelapa, Denada Rezy Damayanti, NIM B32191312, Tahun 2022, 54 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (pembimbing), Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., MP (Ketua Penguji), Putu Tessa Fadhilah, S.TP., M.Sc (Anggota Penguji).

Onde – onde merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari tepung ketan dengan isian kacang hijau. Seiring perkembangannya, onde-onde juga bisa dimodifikasikan dengan bahan pangan lainnya, seperti onde-onde ubi madu isi kelapa. Onde –onde memiliki bentuk yang cukup unik yaitu bulat dan pada bagian permukaan luar dilapisi oleh taburan wijen, sehingga hal inilah yang menjadikan ciri khasnya, perlu pengolahan lebih lanjut agar onde – onde dapat dimodifikasi lebih banyak lagi macamnya.

Tujuan dilakukannya pembuatan onde-onde ubi madu isi kelapa adalah untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat onde-onde ubi madu isi kelapa yang dapat meningkatkan nilai ekonomi pada ubi dan kelapa juga menciptakan rasa baru pada onde – onde. Dipilihnya onde-onde ubi madu dikarenakan kandungan gizi pada onde-onde dari tepung ketan hanya mengandung serat dan tidak memiliki kandungan betakaroten, oleh sebab itu untuk menunjang kandungan gizi pada onde-onde maka akan ditambahkan ubi madu dalam pembuatannya.

Produk onde-onde ubi madu isi kelapa menghasilkan dalam 15 kali produksi sebanyak 225 kemasan dengan tiap kali produksi menghasilkan 15 kemasan isi 2 buah yang dijual seharga Rp. 5.000. Pemasaran produk onde-onde ubi madu isi kelapa dilakukan secara langsung serta menggunakan media online untuk menjangkau lebih luas, media sosial yang digunakan yaitu whatsapp pribadi, instagram pribadi. Penjualan onde-onde ubi madu isi kelapa mendapatkan keuntungan sebesar Rp.159.499 dengan laju keuntungan 28%, R/C Ratio 1,28 dimana apabila R/C Ratio >1 maka usaha onde-onde ubi madu isi kelapa dinyatakan layak untuk dijalankan.