

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Churros* dengan Penambahan Pasta Okra Hijau (*Abelmoschus esculentus L.*), Nabila Inka Putri Hendrianasari, NIM B32190951, Tahun 2022, 80 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Churros dengan penambahan pasta okra hijau merupakan sebuah inovasi produk pangan yang termasuk dalam kategori makanan ringan yang umumnya berbentuk lonjong dan bergerigi. *Churros* mempunyai cita rasa yang manis, gurih, bertekstur renyah dan lembut. Produk *churros* sangat banyak diproduksi oleh masyarakat namun tidak terdapat variasi penambahan sayur dalam adonannya mengingat mayoritas masyarakat membeli produk pangan dengan melihat penampilan yang menarik tanpa melihat kandungannya. Proyek usaha mandiri (PUM) ini telah memunculkan ide inovatif untuk menambahkan okra hijau sebagai tambahan nilai gizi dalam produk *churros*.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal, menganalisa kelayakan usaha *churros* dengan penambahan pasta okra hijau, dan untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan *churros* dengan penambahan pasta okra hijau. Metode pelaksanaan produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau ini meliputi pra produksi, proses produksi dan analisis usaha. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kerusakan produk dan pengawasan mutu produk akhir (organoleptik mutu hedonik dan hedonik).

Proses produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau ini dilakukan selama 15 kali. Proses produksi meliputi persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, perebusan (air, gula, dan mentega), pencampuran bahan (tepung terigu, vanili, okra hijau yang sudah dihaluskan, telur), pengadukan bahan, pencetakan adonan dan penggorengan, pengemasan dan pelabelan. produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau dilakukanselama 15 kali produksi yang menghasilkan sebanyak 9 kemasan setiap kali produksi dengan harga jual Rp.11.000 per kemasan 100 gram.

Produk akhir *churros* dengan penambahan pasta okra hijau memiliki berat rendemen sebesar 31,9% dengan rerata kerusakan produk sebesar 1,28%. Hasil pengujian sensoris menunjukkan bahwa nilai uji mutu hedonik terhadap warna memiliki rerata 3,95 yaitu warna cukup hijau kecoklatan, aroma memiliki rerata 3,89 yaitu aroma cukup langu, rasa memiliki rerata 3,95 yaitu cukup manis, dan tekstur memiliki rerata 4,1 yaitu renyah diluar lembut didalam. Nilai uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur memperoleh rerata nilai diatas 4 yang berarti bahwa panelis menyukai *churros* dengan penambahan pasta okra hijau.

Metode pemasaran yang dilakukan yaitu pemasaran secara langsung dengan cara konvensional dan pemasaran tidak langsung dengan menggunakan media sosial secara *online*. Produk yang dipasarkan secara *online* cukup baik dibandingkan dengan metode konvensional. Penjualan *churros* dengan penambahan pasta okra hijau mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 368.814 dengan laju keuntungan 32,4% B/C rasio sebesar 1,32 dimana apabila nilai B/C rasio >1 maka usaha ini menguntungkan dan layak dilanjutkan.