

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kerupuk Bawang dengan Penambahan Tepung Daun Kelor, Livia Nur'Aini, NIM B321292008, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing).

Kerupuk adalah makanan yang bersifat kering, ringan dan porous yang terbuat dari bahan-bahan berpati yang cukup tinggi. Produk ini merupakan makanan khas yang digemari oleh masyarakat atau makanan ringan yang dibuat dari campuran adonan tepung terigu dan tapioka dicampur bahan perasa seperti udang, ikan atau yang lain. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan ataupun nilai gizinya dan dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari atau alat pengering lain dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak.

Pada pembuatan kerupuk, bahan baku yang paling banyak digunakan adalah tepung tapioka. Kerupuk umumnya tidak memperhatikan kandungan gizi, sehingga saat ini semakin banyak jenis kerupuk yang dikembangkan untuk memperbaiki cita rasa dan nilai gizi. Untuk menambah variasi pada kerupuk agar tidak hanya sebagai camilan atau makanan yang tidak banyak mengandung gizi, maka pada proses pembuatannya, kerupuk bawang ditambahkan tepung daun kelor. Peambahan tepung daun kelor pada pembuatan kerupuk bawang bertujuan sebagai penambah nilai gizi. Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu sayuran hijau yang kaya akan zat gizi. Setiap bagian tanaman kelor dapat dimanfaatkan, salah satunya daun kelor. Beberapa penelitian telah melaporkan bahwa daun kelor mengandung kalsium setara dengan 4 kali kalsium pada susu dan zat besi setara dengan 3 kali zat besi pada bayam.

Produksi kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor dilakukan sebanyak 15 kali ini menghasilkan produk sebanyak 150 kemasan dengan berat 75 gram yang dijual dengan harga Rp. 12.500. pemasaran produk kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor ini dilakukan secara

langsung dengan metode konvensional dan menggunakan media *online*. Media sosial yang digunakan dalam proses pemasaran ini yaitu *WhatsApp* dan *Instagram*.