

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KETAN HITAM, Ririn Yunika Dzuriana, NIM B32190803, Tahun 2022, 73 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Donat atau donut adalah makanan berupa roti yang digoreng dan merupakan makanan penutup yang berasal dari Amerika Utara tepatnya sekitar tahun 1870. Donat termasuk dalam jenis rerotian yang juga memiliki beberapa kandungan gizi yang baik. Pada 100 gram donat mengandung energy sebesar 357 kilokalori, protein 9,4 gram, lemak 10,4 gram, karbohidrat 56,5 gram.

Tepung ketan hitam adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras, namun jika diraba, tepung ketan akan terasa lebih lengket. Hal ini karena tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang beperekat. Pemilihan bahan tepung ketan hitam pada donat karena produk olahan beras ketan masih belum banyak di pasaran dan diketahui oleh masyarakat. Oleh karenanya alasan tersebut dapat menjadikan sebuah inovasi baru untuk pembuatan suatu produk dengan menggunakan beras ketan hitam sebagai bahan baku atau hanya sebagai bahan tambahan produk.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha serta mengetahui cara pemasaran yang baik untuk memasarkan donat dengan penambahan tepung ketan hitam yang dilaksanakan di Desa Jatimulyo Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember yang berlangsung pada tanggal 15 April – 10 Juni 2022. Produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan jumlah total hasil produksi yaitu 150 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan dengan harga Rp. 12.000 setiap kemasan.

Metode pemasaran yang dilakukan yaitu dengan cara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara menawarkan kepada tetangga-tetangga sedangkan secara tidak langsung yaitu dengan menuliskan pamflet kepada seluruh pengguna media sosial khususnya WhatsApp dan Instagram. Pemasaran secara langsung dihasilkan lebih dominan dibandingkan pemasan secara tidak langsung. Penjualan donat dengan penambahan tepung ketan hitam mendapat keuntungan sebesar Rp. 487.220,8 dengan laju keuntungan 37%, serta dengan nilai B/C Ratio sebesar 1,37 dimana apabila nilai B/C Ratio lebih dari satu (>1) maka usaha tersebut layak untuk dijalankan.