

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Gethuk Lindri Dengan Penambahan Tepung Kedelai.
Rabiatul Adawiyah, NIM B32190344, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Gethuk lindri merupakan jajanan yang sudah sejak lama. Makanan ini sudah dikenal lama oleh masyarakat, hal ini menjadi poin lebih karena sudah lebih dulu dikenal. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi gethuk lindri yang optimal dan disukai konsumen, kelayakan usaha gethuk lindri, dan metode pemasaran yang efektif untuk memasarkan gethuk lindri.

Proses pembuatan gethuk lindri memelalui berapa tahap yaitu persiapan bahan, penimbangan bahan, pengupasan kulit singkong, pemotongan singkong, pengukusan, penghalusan atau penumbukan, pencampuran bahan tambahan, pencetakan atau pembentukan, pengemasan dan pelabelan. Produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan jumlah total 375 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 25 kemasan dengan harga Rp. 6.000 setiap kemasan. Metode pemasaran gethuk lindri dilakukan yaitu secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung kepada konsumen lebih efektif dari pada pemasaran tidak langsung. Penjualan gethuk lindri mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 823.134 dengan laju keuntungan 17,33%, serta R/C ratio sebesar 1,57. Produk gethuk lindri ini layak untuk dijadikan peluang usaha.

Uji hedonik dan mutu hedonik dilakukan setiap kali produksi dan melibatkan 25 panelis. Parameter yang digunakan dalam uji organoleptik yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan kenampakan. Untuk uji mutu hedonik warna gethuk lindri kekuningan agak cerah, rasa manis khas singkong dan tepung kedelai sangat kuat, aroma khas gethuk lindri dan tepung kedelai sangat kuat, tekstur sangat lembut, kenampakan cukup seragam. Uji hedonik (tingkat kesukaan) selama 15 kali produksi gethuk lindri diketahui bahwa warna disukai panelis, rasa cenderung disukai panelis, aroma disukai panelis, tekstur sangat disukai, kenampakan disukai panelis.