

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Bolu Kukus Pisang dengan Substitusi Tepung Mocaf, Nadya Galuh Kirana, NIM B32191735, Tahun 2022, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni Kurnianto, S. TP, MP (Pembimbing)

Bolu kukus merupakan salah satu sajian kuliner kue yang sangat istimewa dan sangat terkenal diseluruh penjuru Indonesia. Bolu kukus sendiri tergolong dalam makanan atau jajanan yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir jalan. Bolu kukus ini memiliki rasa yang begitu enak, lezat dan memiliki tekstur yang lembut. Kue bolu itu sendiri merupakan jenis makanan berbahan dasar dari tepung terigu, kue bolu biasanya menggunakan bahan campuran seperti tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimasak dengan menggunakan dua cara yaitu dengan cara dipanggang di dalam oven serta dengan cara dikukus. Bolu pisang adalah kue yang terbuat dari campuran bahan kue seperti tepung terigu, gula, telur dan lainnya namun terdapat perbedaan pada bahan baku yaitu penggunaan pisang yang dicampur kedalam adonan. Bolu pisang kukus ini adalah adonan bahan baku bolu dan pisang yang telah dicampur hingga homogen yang kemudian dikukus sebagai proses pematangan. Perbandingan antara tepung terigu, tepung mocaf dan pisang merupakan faktor utama yang penting dalam menentukan rasa, tekstur dan kualitas makanan.

Tepung Mocaf (modified cassava flour) adalah tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan secara fermentasi. Prinsip fermentasi ini menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi oleh bakteri asam laktat. Tepung mocaf mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena kandungan proteinnya sedikit lebih rendah daripada kandungan protein tepung singkong biasa. Tepung mocaf mempunyai aroma dan rasa yang netral dibandingkan dengan tepung singkong.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui proses produksi, proses pemasaran, Analisa kelayakan usaha dan daya terima terhadap Bolu Pisang Kukus dengan Substitusi Tepung Mocaf. Produk Bolu Pisang Kukus dengan Substitusi Tepung Mocaf ini menghasilkan 150 kemasan dalam 15 kali produksi. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan yang dijual

dengan harga Rp. 13.000/ kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung kepada konsumen. Total biaya produksi sebesar Rp. 1.442.942, total pendapatan yang diperoleh Rp. 1.950.000 memiliki laju keuntungan sebesar 35,1% dan R/C ratio 1,35 sehingga layak dijadikan peluang usaha

Untuk hasil daya terima konsumen dengan beberapa kriteria antara lain kriteria warna, aroma, tekstur dan rasa dapat disimpulkan bahwa panelis memberikan nilai uji hedonik dan mutu hedonik dengan rerata nilai 4 yang berarti produk yang dihasilkan telah sesuai dengan nilai yang diharapkan.