

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Kerupuk Dengan Penambahan Ekstak Bayam, Lilis Suryani , NIM B32190364, Tahun 2022, 78 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing)

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan dengan bahan tepung terigu, tepung tapioka, ketmbar bubuk, penyedap rasa yang memiliki sifat renyah dan gurih. Kerupuk bayam ini merupakan variasi kerupuk. Penambahan Bayam pada pembuatan kerupuk ini diharapkan mampu menghasilkan dengan citarasa yang khas dan gurih serta pewarna alami yang dapat diterima oleh konsumen. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi kerupuk Bayam yang optimal dan disukai konsumen, kelayakan usaha Kerupuk Bayam, dan metode pemasaran yang efektif untuk memasarkan kerupuk bayam

Proses pembuatan Kerupuk Ekstrak Bayam ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, penimbangan bahan baku, penghancuran bayam, pencampuran bahan, pengukusan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan jumlah total hasil produksi yaitu 375 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 25 kemasan dengan harga Rp. 5.000 setiap kemasan.

Metode pemasaran Kerupuk Bayam yang dilakukan yaitu secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung kepada konsumen lebih efektif daripada pemasaran tidak langsung. Penjualan kerupuk Bayam mendapat keuntungan sebesar Rp.560.883,8 dengan laju keuntungan 42 % serta B/C ratio sebesar 1,42. Produk Kerupuk Bayam ini layak untuk dijadikan peluang usaha.