

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Cireng Tahu *Frozen* Dengan Penambahan Sayur Kubis, Rifqi Dwi Taufiqurrahman, NIM B32192138, Tahun 2022, 90 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S,TP., MP. (Pembimbing).

Cireng merupakan makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pembuatan cireng tahu kubis dilakukan dengan adanya penambahan tahu dan kubis pada adonan cireng, yang selanjutnya akan di olah dicampur dan dilapisi tepung terigu dan tepung tapioka, sehingga mudah untuk dicetak hingga menjadi cireng.

Proses produksi cireng tahu kubis dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu pertama pembuatan adonan cireng tahu kubis yang terdiri dari tahapan proses penimbangan, pencucian, pemotongan, penghalusan, pencampuran, dan pemasakan. Selanjutnya dilakukan pembuatan akhir cireng tahu kubis dengan tahapan proses dari penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengemasan, pelabelan dan penyimpanan. Formulasi yang digunakan dalam setiap produksi cireng tahu kubis adalah tepung tapioka (400 gram), tepung terigu (100 gram), tahu (200 gram), kubis (100 gram), daun bawang (3 batang), bawang putih (3 siung), garam (10 gram), gula (10 gram), kaldu bubuk (6 gram), merica bubuk (6 gram) dan air. Produk Cireng tahu dengan penambahan sayur kubis mendapatkan hasil uji organoleptik yang sesuai dengan mendapatkan hasil warna putih kuning keemasan, tekstur yang kenyal dan renyah, beraroma cireng tahu khas kubis, dan rasa yang gurih serta memiliki kenampakan yang seragam

Produk cireng tahu kubis yang dihasilkan selama 15 produksi sebanyak 74 kemasan dengan berat 200 gram yang dijual seharga Rp. 12.000. Pemasaran produk cireng tahu kubis ini dilakukan baik secara langsung dengan cara menawarkan produk cireng secara langsung kepada konsumen maupun pemasaran secara tidak langsung melalui bantuan media internet. Pemasaran secara langsung ini sangat menguntungkan karena setiap produksi jumlah produk yang dihasilkan cepat terjual habis. Produk cireng tahu dengan penambahan sayur kubis ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 732.158 yang memperoleh keuntungan Rp. 155.842 dengan laju keuntungan 22,92% dan R/C ratio 1,22%.