

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE KERING LADRANG DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI TALAS, Nada Meta Dwi Savitri, NIM B32190546, Tahun 2022, 45 hlmn, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.T.P.,M.P.(Pembimbing).

Kue kering ladrang memiliki rasa yang gurih serta renyah, serta mempunyai bentuk yang unik menyerupai stik. Kue kering ladrang mempunyai bentuk yang unik dengan warna kuning kecoklatan. Bahan dasar pembuatan kue kering ladrang yaitu tepung terigu, tepung tapioka, margarin, kuning telur, penyedap rasa, dan air. Proyek Usaha mandiri (PUM) ini telah memunculkan ide inovatif untuk mensubstitusikan tepung terigu dalam pembuatan kue kering ladrang dengan bahan lain yaitu tepung ubi talas.

Kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas merupakan inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat menambah nilai ekonomis dari ubi talas dan memberikan nilai tambah sumber daya pangan lokal baru. Kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas memiliki bentuk persegi menyerupai perangko, berwarna kuning kecoklatan, rasa gurih, serta beraroma ubi talas. kue kering ini memiliki banyak manfaat bagi tubuh yaitu antihipertensi, mencegah kanker, mencegah diabetes dan banyak manfaat lainnya.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menganalisa kelayakan usaha dan mengetahui cara produksi yang optimal kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas. Produksi dilaksanakan pada bulan April – Juni 2022 bertempat dirumah penulis Jalan Wijaya Kusuma Gang V RT 05 RW 04, Kecamatan Situbondo, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan tahap pra produksi, produksi dan analisa usaha. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kerusakan dan pengawasan mutu produk akhir (Uji organoleptik mutu hedonik dan hedonik).