

RINGKASAN

Proses Produksi dan Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Sambal Tabur Rumput Laut di UKM Cita Alam Nusantara, Audi Ais Oktavia, NIM B41181505, Tahun 2022, 66 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M.Si. (Dosen Pembimbing), Wahyu Suci Utomo, S. Pi. (Pembimbing Lapang).

Dalam beberapa tahun terakhir ini, makanan pedas telah menjadi trend dikalangan masyarakat Indonesia khususnya kalangan muda, dari tingkat pedas biasa hingga pedas yang tidak biasa. Seiring dengan berjalanya waktu, permintaan akan makanan pedas semakin banyak, sehingga kondisi ini menciptakan inovasi bagi beberapa industri besar, dan usaha kecil menengah untuk memproduksi berbagai jenis makanan pedas. Menurut data dari Badan Pusat Statistika (BPS) Konsumsi cabai merah terbanyak dari tahun 2016 – 2019 yaitu pada tahun 2018 dengan angka konsumsi mencapai 3kg / kapita . Dari data yang terkumpul terlihat bahwa tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap olahan cabai cukup tinggi, sehingga hal ini dianggap sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Sebagai contoh ukm Citara-Cita Alam Nusantara yang berada di kota Malang tepatnya di Singosari, Malang -Indonesia yang melakukan inovasi produk untuk menciptakan produk sambal tabur dengan tekstur khas rumput laut. Produk ini merupakan produk baru yang mulai di produksi pada bulan november 2021. Produk tersebut selanjutnya di uji cobakan terhadap konsumen dan menghasilkan data dimana produk yang seharusnya menghasilkan suatu nilai yang diharapkan ternyata belum sesuai dikarenakan untuk mendapatkan tekstur rumput laut yang crunchy belum sesuai dengan harapan konsumen sehingga perlu adanya perbaikan, penanganan dan pengolahan yang lebih baik lagi terutama pada bahan baku rumput laut.