

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK SELADA KERITING, Fajar Bagaskara Mahardika, NIM B32190534, Tahun 2022, 74 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Selada Keriting (*lollo verde*) merupakan salah satu sayuran yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan jumlahnya yang banyak. Jumlah produksi yang besar akan mengalami kerugian jika tidak disertai dengan teknologi pengolahan yang tepat. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan selada keriting ini sebagai lalapan, salad, maupun isian roti burger padahal selada keriting ini dapat diolah menjadi sesuatu yang baru dapat meningkatkan nilai jual dan meningkatkan umur simpan mengingat produk hasil pertanian memiliki umur simpan yang singkat. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan yaitu dengan mengolahnya menjadi produk olahan berupa keripik sayuran.

Keripik merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat dan dapat digolongkan sebagai makanan cepat saji. Keripik Sayuran adalah produk yang terbuat dari sayuran segar yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu yang kemudian dimasak dalam minyak yang panas. Untuk memperpanjang umur simpan, biasanya keripik sayuran dikemas dalam kemasan plastik atau *standing pouch* yang kemudian ditutup dengan rapat dan disimpan dalam suhu ruang.

Daya terima konsumen terhadap produk keripik selada keriting dapat diketahui melalui uji hedonik dan mutu hedonik. Pada kriteria warna, uji hedonik menunjukkan kisaran angka 4,16 yaitu suka dan uji hedonik menunjukkan kisaran angka 3,92 yaitu kuning keemasan. Pada kriteria aroma uji hedonik berkisaran angka 4,12 yaitu suka dan uji mutu hedonik kisaran angka 3,92 beraroma khas rempah. Pada kriteria rasa menunjukkan angka sebesar 4,12 yaitu suka dan uji mutu hedonik sebesar 3,92 yaitu rasa gurih. Pada kriteria tekstur uji hedonik memiliki kisaran angka 4,2 yaitu suka dan uji mutu hedonik kisaran angka sebesar 4,4 yaitu bertekstur renyah.

Titik kritis pada proses produksi keripik selada keriting terdapat pada saat proses penggorengan dimana api kompor harus dalam keadaan api sedang jika api kompor kecil atau besar akan mempengaruhi kematangan keripik selada keriting. Jika menggunakan api kecil kematangan keripik selada keriting akan lama dan matangnya hanya bagian luarnya saja sedangkan penggunaan api besar proses matang lebih cepat tetapi tingkat kematangannya menjadi gosong.

Produk keripik selada keriting selama 15 kali produksi menghasilkan 105 kemasan, atau 7 kemasan pada setiap produksinya. Berat dari produk keripik selada keriting yaitu 100gram/ kemasan. Harga jual Rp. 10.500/ kemasan. Total biaya produksi Rp. 980.434,68, keuntungan sebesar Rp. 122.065,32 dan laju keuntungannya sebesar 12,4%, B/C ratio 1,12.