

RINGKASAN

Usaha Mandiri Analisa Usaha Dan Pemasaran Kerupuk Bawang Subtitusi Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas L.*), Inayatul Maula, Nim B32190094, Tahun 2020, 97 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc (Pembimbing I).

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh banyak masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia baik anak-anak, remaja, dan orang tua, maupun tingkat sosial masyarakat. Salah satu contoh kerupuk yang dapat dijumpai dimasyarakat adalah kerupuk bawang yang dibuat dari tepung tapioka dengan tambahan bawang putih, memiliki rasa bawang putih yang gurih dan lezat. Bahan utama yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih adalah tepung tapioka, tepung terigu, tepung ubi jalar putih, gula, telur, garam, bawang putih, bawang merah, lada dan sebagai pengembang yaitu Asam Boraks.

Poses produksi kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih memiliki beberapa tahapan yaitu, mulai dari tahapan persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penghancuran bahan (rempah), pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran, penggorengan, pengemasan dan pelabelan. Pemasaran kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan secara langsung produk kepada konsumen secara tatap muka atau tanpa melalui perantara dan melakukan penitipan produk ke toko-toko/warung disekitar tempat tinggal. Sedangkan pemasaran tidak langsung yaitu dengan memanfaatkan media sosial seperti *whatsaap*, *instagram* dan *facebook* pada *smartphone*.

Produksi kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan kapasitas tepung ubi jalar putih sebanyak 3.000 gr menghasilkan 150 kemasan dengan keuntungan sebesar Rp.300.671,00, laju keuntungan 29.98% dan B/C Ratio 1.29.