

RINGKASAN

Pembuatan dan Pemasaran Opak Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir), Nurul Istiqomah, Nim B3219010, Tahun 2020, 72 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P (Pembimbing).

Opak adalah makanan produk kering dengan bahan utamanya adalah tepung. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi, kebutuhan masyarakat semakin bertambah dan kesadaran masyarakat akan nilai gizi juga semakin meningkat. Oleh karena itu, perlu adanya alternatif baru dalam mengkonsumsi pangan yaitu dengan memanfaatkan pangan lokal ubi jalar ungu yang melimpah di Kabupaten Bondowoso.

Ubi jalar ungu termasuk panganan lokal yang mudah rusak dan perlu adanya pengolahan lanjutan agar menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama yaitu tepung. Tepung ubi jalar ungu merupakan produk setengah jadi dari umbi ubi jalar ungu yang melimpah dan perlu adanya diversifikasi pengolahan agar menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Dalam pembuatan opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu didapatkan nilai B/C ratio 1,6 dan keuntungan sebesar Rp. 124.875,- dalam sekali produksi. Selain itu juga nilai NPV sebesar Rp. 425.503,- yang menunjukkan bawah nilai NPV > 0 (nol) yang artinya usaha/proyek layak (*feasible*) untuk dilaksanakan. Produksi semprong ubi jalar ungu mencapai titik impas (BEP) pada tingkat produksi 194,9 kemasan dan mencapai BEP (Rupiah) setelah mencapai Rp. 1.978.378,-. Strategi pengembangan produk baru ini menggunakan metode analisis SWOT. Dari hasil perhitungan analisis SWOT didapatkan nilai yang berada pada posisi kuadran II yang artinya mendukung strategi diversifikasi. Posisi ini menandakan bahwa produk tersebut kuat namun menghadapi tantangan yang besar. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara diversifikasi strategi.