

RINGKASAN

Analisa Usaha Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu, Wahyu Tri Oktavianto, NIM B32190101, Tahun 2020, 90 hlm., Program Studi Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP., M.Sc (Pembimbing).

Produksi tape ubi jalar ungu mengalami peningkatan dari tahun 2017 ke tahun 2020 dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini dapat terlihat dari semakin populernya tape ubi jalar ungu dan semakin banyak peminatnya. Upaya pengolahan tape ubi jalar ungu menjadi produk pangan dapat dijadikan ide mengingat konsumsi tape pada umumnya, misalnya tape ubi jalar ungu dapat diolah menjadi produk kerupuk sebagai makanan selingan. Untuk tahapan produksi kerupuk tape ubi jalar ungu terdiri dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penghancuran bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, penjemuran, penggorengan, pengemasan, pelebeleran

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan dari produksi dan pemasaran kerupuk tape ubi jalar ungu yaitu mengolah tape ubi jalar ungu menjadi produk kerupuk sebagai makanan selingan. Kerupuk merupakan jenis makanan selingan berbentuk lingkaran, dibuat dari tepung tapioka, tepung terigu dan penyedap rasa, bertekstur relatif agak kasar menjadi renyah jika dikunyah. Selain itu, tujuan dari produksi ini juga untuk mengetahui hasil uji kesukaan dan analisa biaya pada Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.

Produksi kerupuk tape ubi jalar ungu dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan setiap produksi menghasilkan 20 kemasan sehingga pada 15 kali produksi menghasilkan 300 kemasan dengan berat setiap kemasan yaitu 44 gram dan harga Rp.5500/kemasan dengan keuntungan sebesar Rp. 415.620, laju keuntungan 2,96% dan B/C ratio 1,33.