

RINGKASAN

“Produksi dan Pemasaran Keciput Ubi Ungu”, Maulana Ma’rifatullah, NIM B32190108, Tahun 2020, hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing Utama Aulia Brilliantina, S.TP, MP.

Keciput adalah makanan tradisional yang dahulu sangat diminati masyarakat, namun jenis makanan tradisional tersebut saat ini tersaingi oleh jenis makan modern yang memberikan rasa dan tampilan yang berkelas. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi, kebutuhan semakin meningkat 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.

Dalam upaya peningkatan nilai tambah komoditas pertanian khususnya ubi jalar ungu dapat dijadikan salah satu alternatif bahan baku suatu produk. Salah satu produk pangan juga dapat diolah dengan bahan dasar ubi jalar ungu adalah keciput.

Pada formulasi 1 memiliki nilai 3,12 untuk warna, rasa 3,16, kerenyahan 1,44, aroma 2,84, dan 3 untuk nilai kenampakan. Pada formulasi 2 warna memiliki nilai 2,92, rasa 3,08, kerenyahan 2,08, aroma 3,02, kenampakan 3,08. Sedangkan pada formulasi 3 memiliki nilai warna 3,56, rasa 3,12, kerenyahan 3,08, aroma 3,12, dan nilai kenampakan 3,16. Dilihat dari nilai pada setiap parameter dari masing masing formulasi menunjukkan bahwa formulasi ke 3 lebih disukai oleh panelis dan dapat digunakan untuk kegiatan produksi.

Dalam pembuatan keciput ubi ungu dilakukan sebanyak 15 kali produksi menggunakan tepung ubi jalar ungu sebanyak 750 gram selama 15 kali produksi menghasilkan 90 kemasan dengan keuntungan Rp. 99.764,-, laju keuntungan 12,4% dan B/C ratio 1,2.