

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Keripik Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Aneka Rasa**, Lisa Nur Cahya, Nim B32170493, Tahun 2020, 56 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D (Pembimbing).

Di Indonesia, terutama di daerah Banyuwangi masih banyak petani yang berbisnis singkong. Namun petani hanya menjual langsung singkong tanpa mengalami proses terlebih dahulu sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa mendapatkan pendapatan lebih bagi para petani. Singkong merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) atau penurunan kualitas. Setelah dilakukan pemanenan, singkong harus segera dilakukan pengolahan lanjutan, salah satu contohnya adalah keripik singkong. Keripik singkong aneka rasa merupakan produk inovasi baru yaitu keripik dengan pemberian berbagai varian rasa rendang, bakso dan rawon yang berbahan baku dari rempah-rempah. Adanya penambahan variasi rasa ini maka akan semakin meningkatkan mutu organoleptik keripik singkong.

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat keripik singkong aneka rasa yang bernilai gizi tinggi, bermanfaat bagi kesehatan dan memperoleh nilai jual yang tinggi tetapi masih terjangkau dipasaran. Inovasi ini juga dapat meningkatkan mutu organoleptik dan meningkatkan nilai ekonomis pada singkong.

Proses pembuatan keripik singkong aneka rasa yaitu dengan 2 proses, yaitu proses pembuatan bumbu (rendang, bakso dan rawon) dan proses pembuatan keripik singkong. Pada pembuatan bumbu yang pertama menyiapkan alat dan bahan, pencucian, penghalusan dan penumisan. Sedangkan pada pembuatan keripik singkong menyiapkan alat dan bahan, pengupasan kulit dan bonggol singkong (3000 gram), pencucian ke-1, pengecilan ukuran (1,5 mm) menggunakan pasah, pencucian ke-2, perendaman menggunakan air dengan soda kue 10 gram selama  $\pm 30$  menit, penggorengan, penirisan, pemberian bumbu halus (rendang, bakso atau rawon), penimbangan dan pengemasan.

Berdasarkan atas perhitungan analisis usaha yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa keripik singkong aneka rasa layak dipasarkan dengan total biaya produksi Rp 1.003.804,3, keuntungan yang diperoleh Rp 393.195,7 dengan laju keuntungan 39%, BEP produk 6,12 Kemasan, BEP rupiah Rp 67.380 dan B/C rasio 1,39.