

RINGKASAN

PEMBUATAN dan PEMASARAN KERUPUK PETAI (*parkia speciosa*), Megawati, Nim B32190093, Tahun 2020, 75 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP., M.Sc (Pembimbing).

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang reyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Petai adalah salah satu tanaman tropis. Tanaman ini memiliki aroma yang khas dengan penampakan fisik berupa biji petai yang terbungkus dalam kulit tanaman berwarna hijau yang memiliki panjang 30-45 cm. Biji petai mengandung nutrisi yang tinggi, antara lain: karbohidrat, protein, lemak, vitamin C vitamin B, dan vitamin E yang cukup tinggi. Sebelumnya belum pernah ada mengenai analisa petai dijadikan sebagai bahan baku kerupuk sehingga saya sebagai mahasiswa tingkat akhir mempunyai inisiatif untuk menjadikan petai sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk, yang nantinya diharapkan dapat menambah nilai ekonomi serta memiliki nilai estetika yang lebih tinggi untuk petai itu sendiri.

produksi kerupuk petai terdiri dari beberapa tahapan yaitu, persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan atau pengirisan, penjemuran, penggorengan, pengemasan, pelabelan.

Produksi kerupuk petai dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan kapasitas 1 kg tepung tapioka, tepung terigu 500 gram dan biji petai sebanyak 200 gram, yaitu menghasilkan 20 per produksinya dan menghasilkan 300 kemasan untuk produksi 15 kali. Dengan keuntungan sebesar Rp. 779.820, laju keuntungan 53% dan B/C ratio 1,53