

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Donat Kentang Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*), Musfira Ramadhani, NIM B32171641, Tahun 2020, 92 hlm., Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP. (Pembimbing).

Donat adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, telur, margarin, gula ragi, dan air yang proses pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi, dan proses penggorengan. Semakin banyak inovasi pengolahan makanan dengan bahan lokal salah satunya yaitu pembuatan donat kentang substitusi daun kelor, bahan dasar pembuatan donat sudah banyak ditambahkan dengan beberapa bahan dari produk perkebunan salah satunya dengan penambahan kentang dan daun kelor.

Metodologi yang digunakan dalam produksi donat kentang substitusi daun kelor terdiri dari beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencucian, perebusan, penghalusan, pencampuran, penimbangan, pencetakan, fermentasi, penggorengan, pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran donat kentang substitusi daun kelor (*Moringa oleifera*) dilakukan dengan cara penjualan secara langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara memasarkan langsung kepada konsumen dan juga lewat perantara media sosial. Produk donat laku terjual sebanyak 343 kemasan dengan sisa produk 38 kemasan.

Produk donat kentang substitusi daun kelor selama 10 kali produksi menggunakan formulasi daun kelor 1.500 gram, kentang 1.500 gram, tepung terigu 5.000 gram, gula 2.000 gram, margarin 750 gram, susu bubuk 405 gram, telur 1.250 gram, fermipan 80 gram dan air 1.500 ml. Rata-rata berat 2.253 gram, rata-rata produk kering 1.915 gram, rata-rata produk rusak 62 gram sehingga menghasilkan 343 kemasan yang masing-masing beratnya 30 gram dengan harga jual Rp.4.000/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp.1.133.892, keuntungan Rp.238.108 dengan laju keuntungan 21%, BEP produksi 256

kemasan, BEP rupiah Rp.586.122 dan B/C ratio 1,2 yang menunjukkan bahwa usaha ini layak dilanjutkan (B/C ratio >1).

Pada metode uji hedonik, nilai rata-rata pada atribut mutu warna adalah 4,24 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-9 (4,8) dan nilai terendah pada produksi ke-1 dan 3 (3,8), nilai rata-rata atribut mutu rasa 4,03 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-9 dan 10 (4,7) dan nilai terendah pada produksi ke-1 (3,3), nilai rata-rata atribut mutu aroma 4 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-9 (4,7) dan nilai terendah pada produksi ke-3 (3,5), dan atribut mutu tekstur 4,15 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-10 (4,8) dan nilai terendah pada produksi ke-1 (3,3).

Pada metode uji mutu hedonik, nilai rata-rata pada atribut mutu warna adalah 3,07 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-4 (3,7) dan nilai terendah pada produksi ke-10 (2,3), nilai rata-rata atribut mutu rasa 4,18 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-3 dan 10 (4,3), nilai rata-rata atribut mutu aroma 2,52 dengan nilai tertinggi pada produksi ke-4 (3,5) dan nilai terendah pada produksi ke-8 dan 10 (1,7), dan nilai rata-rata atribut mutu tekstur 3,34.