

RINGKASAN

Analisis Kelayakan Finansial dan Uji Organoleptik Mie Mocaf dan Kelor, Sawi dan Brokoli dari Tepung Mocaf, Samsul Muarif, NIM D31182099, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Adhis Millia Windhy (Dosen Pembimbing).

Peningkatan peran sektor pertanian terhadap pembangunan ekonomi nasional dapat melalui 4 sukses pertanian, dibutuhkan sumber daya manusia yang profesional, inovatif, kreatif, dan berwawasan global, sehingga salah satu dari 7 GEMA revitalisasi pertanian yang telah ditetapkan Kementerian adalah revitalisasi sumberdaya manusia.. BBPP atau perpanjangan dari Balai Besar Pelatihan Pertanian yang terletak di daerah Ketindan, Lawang, Jawa Timur merupakan salah satu instansi yang bergerak dibidang pelatihan pertanian. Pelatihan pertanian pada BBPP Ketindan berupa pelatihan di lahan, proses pengolahan hasil pertanian dan pemasaran. Produk olahan hasil yang telah dikembangkan antara lain tepung mocaf, tepung ubi ungu, mie mocaf sawi, mie mocaf brokoli, mie mocaf daun kelor, tortila (keripik yang terbuat dari jagung), minyak cabai, manisan jahe, kencur, produk instan seperti instan jahe, instan temu lawak, instan kunyit putih, instan kopi laos, obat-obatan seperti kapsul daun sirsak, daun ungu, pegagan, dan produk olahan lainnya. Untuk mempermudah dan memperlancar pelaksanaan Praktek Kerja Lapang, mahasiswa memerlukan metode pelaksanaan, berikut metode yang digunakan Observasi lapang yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan dan aktivitas di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan meliputi Departemen budidaya tanaman dan Departemen pengolahan hasil pertanian. Berdasarkan praktek kerja lapang yang telah dilakukan di Balai Besar Pelatihan Pertanian di Ketindan Kecamatan Lawang Kabupaten Malang dapat ditarik kesimpulan bahwa Hasil Mie Daun Sawi menghasilkan uji organoleptik terbaik dengan kategori warna nilai 183, rasa 164, aroma 156 dan tekstur 165. Semakin banyaknya persaingan di dalam dunia usaha, maka kepada masyarakat yang mengusahakan Mie Daun Kelor dan Brokoli disarankan 1. Persiapan alat dan bahan lebih dipersiapkan pada saat proses produksi Mie Daun Kelor dan Brokoli Tepung Mocaf menggunakan alat yang lebih modern agar menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan untuk menghemat waktu.