

RINGKASAN

PRODUKSIDANPEMASARANCIRENGSUBTITUSIPASTAWORTEL

(*Daucus carota L.*). Utavin Billie Dewanta, NIM B32172097, Tahun 2020, 83 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati,S.TP.
,MT.,M.Sc

Cireng merupakan makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam, dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pembuatan cireng wortel dengan dilakukan penambahan wortel pada adonan cireng.

Proses produksi cireng wortel dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu pembuatan pasta wortel yaitu penimbangan bahan, pencucian bahan, pengukusan, dan penghalusan. Pembuatan cireng substitusi pasta wortel yaitu penimbangan bahan, penghalusan bahan, pencampuran bahan, pengkalisan adonan, pencetakan, penggorengan, pengemasan dan pelabelan. Produk cireng substitusi pasta wortel ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 379089.07 yang memperoleh keuntungan Rp. 80910.93 dengan laju keuntungan 21,34% dan B/C ratio 1.21.

Pemasaran produk cireng substitusi pasta wortel ini dilakukan baik secara Langsung maupun tidak langsung melalui media *online*. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk cireng secara langsung kepada konsumen. Sedangkan pemasaran melalui media *online* dapat dilakukan di media sosial.