

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* .L), Amelia Wasiri, NIM B32171595, Tahun 2020, 51 hlm., Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing).

Kerupuk tape ubi jalar ungu merupakan salah satu produk inovasi pengolahan kerupuk dengan penambahan tape ubi jalar ungu. Kerupuk adalah suatu jenis makanan ringan terbuat dari bahan baku utama seperti tepung terigu dan tepung tapioka yang banyak digemari oleh masyarakat.

Tahapan pengolahannya meliputi : persiapan alat dan bahan, sortasi, pengupasan kulit, penimbangan dan pencucian, pemotongan, pengukusan selama 30 menit, diamkan ubi jalar ungu dengan cara diangin-anginkan dan peragian (fermentasi) selama 36 jam, tape ubi jalar ungu, penghalusan (bawang putih, garam, dan tape ubi jalar ungu), pencampuran (tepung terigu, tepung tapioka, air, baking powder, dan bahan yang sudah dihaluskan), pencetakan berbentuk persegi panjang, pengukusan selama 45 menit, pendinginan hasil pengukusan dan pemotongan dengan ukuran 1-2 cm, penjemuran menggunakan sinar matahari selama 2 hari, penggorengan dengan menggunakan api kecil, penirisan dan pendinginan, pengemasan.

Produksinya dilakukan 10 kali produksi dengan bahan yang digunakan sebanyak 5000 gram tepung terigu, 5000 gram tepung tapioka, dan 5000 gram ubi jalar ungu, 5 butir ragi, 500 gram bawang putih, 200 gram garam, 20 gram baking powder, 2400 mili liter air, 5000 gram minyak goreng sehingga menghasilkan 397 kemasan berisi 40 gram dengan harga Rp. 5.500/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp 1.570.622, keuntungan Rp. 370.878 dengan laju keuntungan 23,61% dan titik impas terjadi pada 115 kemasan yaitu Rp. 648.000. Dengan B/C ratio 1,23% menunjukkan bahwa usaha ini layak dilanjutkan karena B/C ratio >1.

Uji organoleptik mutu hedonik pada atribut mutu aroma memiliki rata-rata 3,1 (Aroma Tape Ubi Jalar Ungu Sedikit Kuat) dengan nilai tertinggi 3,5 dan

terendah 2,6, untuk atribut mutu warna memiliki rata-rata 3,29 (Kecoklatan) dengan nilai tertinggi 3,5 dan terendah 3,1, untuk atribut mutu tekstur memiliki rata-rata 3,75 (Renyah) dengan nilai tertinggi 4,2 dan terendah 3,4, untuk atribut mutu rasa memiliki rata-rata 4,07 (Agak Gurih) dengan nilai tertinggi 4,7 dan terendah 3,7. Sedangkan uji hedonik pada atribut mutu aroma memiliki rata-rata 3,96 (Suka) dengan nilai tertinggi 4,8 dan terendah 3,1, untuk atribut mutu warna memiliki rata-rata 3,27 (Agak Suka) dengan nilai tertinggi 3,5 dan terendah 2,9, untuk atribut mutu tekstur memiliki rata-rata 3,56 (Suka) dengan nilai tertinggi 3,9 dan terendah 3,2, untuk atribut mutu rasa memiliki rata-rata 3,92 (Suka) dengan nilai tertinggi 4,4 dan terendah 3,4.