

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kerupuk Mawar Keriting, Yuliana Syofiatin, NIM B32170543, Tahun 2020, hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing I).

Kerupuk mawar keriting pada umumnya makanan pendamping dan cemilan yang berbahan dasar dari tepung tapioka dan bumbu dapur yang diadonkan dengan air hangat lalu dicetak dan dikukus sampai matang, dilanjut proses penjemuran dan penyangraian lalu penggorengan, pemberian label dan pengemasan. Kerupuk mawar keriting ini memiliki cita rasa yang gurih, berwarna putih mengkilap dan bertekstur renyah. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui analisa biaya produksi, meningkatkan nilai jual, dan meningkatkan kualitas kerupuk. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan tahap survei pasar, praproduksi, produksi, pemasaran dan analisa usaha.

Proses produksi kerupuk mawar keriting dilaksanakan selama 10 kali produksi dan menghasilkan 400 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 40 kemasan kerupuk mawar keriting dengan 37 isi kerupuk yang dijual dengan harga Rp. 5.000/ kemasan. Produk kerupuk mawar keriting memiliki B/C ratio sebesar 1,30 dengan laju keuntungan 32%, sehingga produk ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk mawar keriting yaitu tepung tapioka, bawang putih, garam, lada, MSG dan air. Proses produksi kerupuk mawar keriting ini memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penyangraian, penggorengan dan pengemasan. Titik kritis dalam pembuatan kerupuk mawar keriting ini adalah pada tahap pencetakan dan penggorengan.