

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Kembang Goyang dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu, Herlyn Nur Fadila, NIM B32201552, Tahun 2023, 56 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Pembimbing).

Kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu merupakan sebuah inovasi produk pangan kue kering tradisional khas Indonesia yang berbentuk seperti bunga (kembang) yang dicetak dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari besi. Nama kue kembang goyang diambil dari cara pembuatannya yang digoyang-goyangkan dalam minyak panas hingga adonan akan terlepas dari cetakan. Kue kembang memiliki rasa yang manis dan gurih khas dari santan kelapa. Di pasaran kue kembang goyang hanya memiliki varian rasa seperti original, wijen, pasta pandan, dan pasta *strawberry*. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini telah memunculkan ide inovatif untuk menambahkan tepung ubi ungu sebagai perasa dan juga pewarna alami dalam produk kue kembang goyang serta membuat kue kembang goyang menjadi lebih renyah karena di dalam tepung ubi memiliki kandungan amilosa yang lebih tinggi dibanding tepung terigu yaitu sekitar 24,79%.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang dapat diterima oleh konsumen, menganalisa kelayakan usaha kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu, dan mengetahui proses pemasaran kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu. Metode pelaksanaan produksi kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu meliputi pra produksi, proses produksi dan analisis usaha. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kerusakan produk, lama produk terjual, dan pengawasan mutu produk akhir (organoleptik mutu hedonik dan hedonik).

Proses produksi kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu dilakukan selama 15 kali produksi. Proses produksi meliputi persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan dan penggorengan, penirisan minyak, pengemasan dan pelabelan. Setiap kali produksi dihasilkan 18 kemasan dengan harga jual Rp. 18.000,- untuk 100 gram per kemasan.

Produk akhir kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu memiliki rata-rata berat rendemen sebesar 52,38% dengan rerata kerusakan produk sebesar 4,29%. Hasil pengujian sensoris menunjukkan bahwa nilai mutu hedonik terhadap rasa memiliki rerata 3,9 yaitu agak manis dan gurih, aroma memiliki rerata 3,8 yaitu agak beraroma manis ubi dan gurih santan, warna memiliki rerata 4,0 yaitu warna ungu kecoklatan, dan tekstur memiliki rerata 4,3 yaitu tekstur renyah. Nilai uji hedonik terhadap rasa dan tekstur memiliki nilai diatas 4 yang berarti panelis menyukai rasa dan juga tekstur dari kue kembang goyang. Sedangkan untuk warna dan aroma memiliki rerata dibawah 4 yaitu 3,8 dan 3,9 dimana berarti panelis agak menyukai warna dan aroma dari produk kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu.

Metode pemasaran yang dilakukan yaitu pemasaran secara langsung dengan cara konvensional dan pemasaran secara tidak langsung dengan menggunakan media sosial atau online. Produk yang dipasarkan secara online cukup baik dibandingkan dengan metode secara konvensional. Penjualan kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.160.812,- dengan laju keuntungan sebesar 75% B/C rasio sebesar 1,75 dimana apabila nilai B/C rasio >1 maka usaha ini menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.