

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kerupuk Puli Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*), Aprilia Isnaini Putri, NIM B32201941, Tahun 2023, 94 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K, S.T.P., M.P. (Dosen Pembimbing).

Kerupuk merupakan makanan ringan sebagai pelengkap lauk yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia. Inovasi dalam pembuatan kerupuk puli dibuatlah kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) dan dibentuk seperti donat. Penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) pada pembuatan kerupuk puli ini diharapkan dapat memberikan cita rasa yang baru bagi konsumen. Produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) ini belum ada dipasaran, sehingga dapat memberikan peluang besar untuk dipasarkan. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan, mengetahui proses pemasaran yang baik dan menganalisa kelayakan usaha dari kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*).

Produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang dilakukan selama 15 kali. Dalam satu kali produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) direncanakan akan menghasilkan 10 kemasan dengan berat 64 gram yang dipasarkan seharga Rp. 12.000/ kemasan. Dimana produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) menghasilkan warna hijau dengan aroma khas daun kelor yang memiliki rasa gurih dan bertekstur renyah. Pada analisa perhitungan biaya produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) ini apabila R/C ratio > 1 maka dapat diartikan bahwa usaha kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) layak untuk dijalankan. Metode pemasaran secara langsung memiliki presentase yang lebih besar dibandingkan pemasaran secara tidak langsung.