

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Onde-Onde Ketawa Penambahan Buah Bit, Devina Nafisa Sari, NIM B32190128, Tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP,M.sc (dosen Pembimbing)

Onde – onde ketawa merupakan kue tanpa isi yang memiliki bentuk bulat kecil yang di balut wijen dengan rengkahan pada salah satu permukaannya, rengkahan tersebut berasal dari penambahan bahan pengembang, dalam proses penggorengan CO² yang sudah terlepas dalam adonan onde-onde ketawa akan memuai yang mengakibatkan salah satu bagian permukaan onde-onde ketawa pecah, Rengkahan yang terbentuk tersebut diidentifikasi seperti orang ketawa. Penambahan buah bit ini diharapkan menjadi alternatif jajanan sehat yang kaya akan gizi, serta disukai konsumen, sehingga mampu menjadi peluang usaha.

Proses produksi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit dilakukan dengan berbagai tahap diawali dengan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses produksi, penimbangan bahan, penghalusan buah bit, pencampuran bahan, pembulatan adonan, pelumuran wijen, penggorengan, pengemasan dan pelabelan. Onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit yang dihasilkan memiliki sifat organoleptik warna merah muda (4), beraroma wangi dan tidak langu (4), teksturnya renyah (4), dan rasanya gurih dan manis (4).

Formulasi yang digunakan dalam produksi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit yaitu tepung terigu 1000gram, buah bit 100gram, telur 4 butir, baking powder 4gram, gula halus 600gram, margarin 100gr, air 60ml, vanili bubuk 2gram, wijen 400gram, minyak goreng 1 liter. Metodologi dalam produksi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit ini dilakukan sebanyak 15 kali dengan sekali produksi menghasilkan 15 kemasan dengan harga jual 10.000 dan berat 145gr. Selama 15 kali produksi didapatkan total biaya produksi Rp.1.699.398 dengan menghasilkan keuntungan Rp.550.602 dan laju keuntungan sebesar 32%, R/C ratio 1,32, biaya variabel/unit Rp.7.422 titik impas produksi terjadi pada 11 kemasan sebesar Rp.113.030. sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dijalankan.