

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK TEMPE DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*), Nurin Amalia Fil Jannah, NIM B32201611, Tahun 2023, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP,.MP (Dosen Pembimbing).

Keripik tempe merupakan makanan tradisional yang sering dihidangkan sebagai cemilan ketika bersantai. Keripik tempe ini memiliki tekstur yang renyah dan digemari oleh berbagai kalangan baik orang tua, dewasa sampai kanak-kanak.

Beberapa manfaat dan khasiat yang terkandung dalam keripik tempe untuk kesehatan antara lain: (1) Menurunkan tekanan darah, (2) Menurunkan kadar kolesterol jahat, (3) Mencegah kanker, (4) Menjaga kesehatan sistem pencernaan, (5) Sumber energi, (6) Mengatasi gejala menopause, (7) Mencegah anemia, (8) Mencegah penuaan, (9) Bagus untuk diabetes.

Banyaknya manfaat dan khasiat yang terkandung dalam keripik tempe mendorong penulis untuk terus berinovasi, salah satunya dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap produk keripik tempe. Penambahan daun kelor mempunyai pertimbangan tersendiri bagi penulis sebagai bahan inovasi kripik tempe dibandingkan dengan daun-daun lain. Selain karena mudah didapatkan dan merupakan inovasi baru yang belum pernah orang memproduksinya, kandungan manfaat yang terkandung dalam daun kelor tidak kalah banyak dari daun-daun lain.

Adapun manfaat dan khasiat daun kelor dikutip dari (Halodoc, 2023) terhadap ancer adalah : (1) Membantu menangkal radikal bebas, (2) Menurunkan kadar gula darah, (3) Mengurangi peradangan atau inflamasi dalam tubuh, (4) Memelihara fungsi dan ancer otak, (5) Mengontrol tekanan darah, (6) Membantu menghambat perkembangan sel kanker, (7) Meningkatkan gairah seksual, (8) Merasa lebih berenergi, (9) Mencegah penuaan dini, (10) membantu melancarkan pencernaan, (11) Meningkatkan kolesterol baik, (12) Menjaga ancer hati, (13) Meningkatkan ancer tulang.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, **pertama:** untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang dapat diterima oleh konsumen, proses pembuatan

keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang optimal yaitu menggunakan formulasi bahan tempe 1.000gr, tepung _ancer_ 750gr daun kelor 30gr bawang putih 100gr, air 250ml, garam 30ml dan minyak goreng 1 Liter.

Kedua: untuk mengetahui _ancer_ kelayakan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) serta mengetahui strategi pemasaran keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). Produk keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) ini layak untuk disajikan sebagai peluang usaha baru yang dijual dengan harga Rp9.000/kemasan yang berisi 100gr. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu secara langsung dan tidak langsung. Total biaya produksi sebesar Rp. 1.439.835,- dengan memperoleh keuntungan Rp. 585.165,- memiliki laju keuntungan sebesar 40,64%.