

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Klepon Dengan Penambahan Daging Buah Sukun, Cindy Pratiwi, NIM B32190818, Tahun 2022, 70 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S. TP.,MP., (Dosen Pembimbing).

Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, memiliki banyak kelebihan fosfor yang tinggi dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak mempertahankan keseimbangan cairan tubuh. Keunggulan dari buah sukun yaitu mudah dijumpai dipasar tradisional dengan harga yang relatif murah, namun pemanfaatannya hanya sebatas dibuat kripik dan digoreng saja. Salah satu alternatif untuk meningkatkan produk olahan buah sukun yaitu dengan mengolah menjadi kue klepon.

Kue klepon dengan penambahan buah sukun bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah sukun. Produksi dan pemasaran klepon dengan penambahan buah sukun dilaksanakan pada tanggal 27 Mei 2022 di Desa Curah Kendal, Dusun Sukamakmur, Kecamatan Ajung Kabupaten Jember. Produksi pembuatan klepon dengan penambahan buah sukun dilakukan dengan melalui tahapan pemotongan buah sukun, penimbangan, pengadonan, perebusan, penirisan, penirisan. Pemasaran dilakukan dengan menjual klepon sukun secara langsung dan menitipkannya di toko- toko terdekat.

Hasil realisasi analisa biaya produksi klepon dengan penambahan buah sukun yang telah dihitung memiliki total keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 55.891,94 dengan laju keuntungan sebesar 14,37% dari penjualan 158 kemasan selama 15 kali produksi. Perhitungan analisa biaya berbeda dengan rencana karena alat yang digunakan lebih sedikit.