

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Widaran Substitusi Ikan Tenggiri-Seledri, Emi Vrieantini, NIM B32170721, Tahun 2020, 48 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Pembimbing I).

Kue widaran merupakan kue yang terbuat dari tepung tapioka dan telur. Kue widaran berbentuk panjang melonjong dan menggelembung dengan bertekstur halus, berwarna kuning keemasan, memiliki rasa gurih dan renyah. Varian rasa kue widaran di pasaran biasanya yaitu rasa keju dan rasa balado (pedas) sehingga dapat diketahui bahwa varian rasa yang ada masih terbatas. Keterbatasan varian rasa pada kue widaran membuat konsumen tertarik apabila terdapat varian rasa baru pada produk tersebut. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan varian rasa baru pada kue widaran. Inovasi kue widaran dengan penambahan daging ikan tenggiri dan daun seledri masih baru dan belum ada dipasaran.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha kue widaran substitusi ikan tenggiri–seledri serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan kue widaran ikan tenggiri–seledri. Produksi dilaksanakan pada bulan April-Mei 2020 bertempat di rumah penulis. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali dengan tahap survei pasar, kemudian dilanjutkan dengan tahap pra produksi, produksi, dan analisis usaha. Parameter yang diamati meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu produk akhir (organoleptik mutu hedonik dan hedonik), rendemen dan kerusakan produk.

Proses produksi kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri dilaksanakan selama 10 kali produksi dan menghasilkan total 129 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 12-13 kemasan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri dengan berat 135 gram yang dijual dengan harga Rp 8.000/kemasan. Produk akhir kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri memiliki rerata rendemen sebesar 94,97% dengan rerata kerusakan produk sebesar 1,94%. Metode pemasaran yang

dilakukan yaitu pemasaran secara langsung dengan cara konvensional dan menggunakan media online. Pemasaran secara konvensional menyumbang 70% produk terjual dibandingkan dengan pemasaran secara online (30%). Penjualan produk kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri mendapatkan keuntungan sebesar Rp 127.192,06 dengan laju keuntungan 14,57%. B/C rasio sebesar 1,15 dimana apabila nilai B/C rasio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.