

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran *Churros* dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).** Dila Nabila, NIM. B32210015, Tahun 2024, 1-63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing)

*Churros* merupakan makanan ringan yang berasal dari Spanyol. *Churros* diolah dengan cara dibentuk panjang menggunakan cetakan berbentuk bintang. Bahan dasar *churros* yaitu tepung terigu, air, margarin, dan telur sebagai bahan pengembangnya. *Churros* termasuk ke dalam salah satu contoh makanan penutup, atau yang biasa kita sebut dengan nama *dessert*. *Dessert* merupakan jenis *pastry* kontinental. *Pastry* atau patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Daun kelor atau *Moringa Oleifera* mempunyai kandungan nutrisi yang luar biasa. WHO (*World Health Organization*) telah menyatakan bahwa daun kelor merupakan tanaman yang bergizi dan salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi. Dan Daun kelor memiliki kandungan zat besi lebih banyak daripada sayuran yang lain.

Proses produksi *churros* dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penghalusan dan perebusan daun kelor segar, perebusan dan pencampuran bahan, pendinginan, pencetakan, serta pengemasan dan pelabelan. Proses produksi ini dilakukan selama 15 kali produksi dengan setiap kali produksinya menghasilkan 15 kemasan. Produk *churros* dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) setiap kemasannya dijual dengan harga Rp11.000 dengan berat 100 gram/kemasan yang sudah termasuk dengan gula donat yang sudah dikemas. Dari hasil realisasi analisa usaha, produk *churros* ini layak untuk dipasarkan karena memiliki nilai B/C ratio 1,26 dan juga memperoleh keuntungan sebesar Rp524.902.