

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Kering Nastar Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen, Fatimatuz Zahro, NIM B32210908, Tahun 2024, 54 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Nastar adalah jenis kue kering yang berbahan dasar tepung terigu, margarin, kuning telur, gula halus dengan isian selai nanas. Karakteristik fisik dari nastar yaitu: berwarna kuning keemasan, berbentuk bulat, memiliki tekstur remah dan rasa yang manis (Putri, 2015). Nastar memiliki daya tahan yang cukup lama karena kandungan kadar airnya yang sangat rendah. Nastar umumnya hanya memiliki rasa yang original dan berbentuk bulat kecil. Pada proyek usaha mandiri ini, dilakukan inovasi baru yaitu dengan menambahkan bubuk daun kersen pada adonannya dan bentuknya yang lonjong dan bergerigi. Daun kersen merupakan salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai sumber antioksidan. Kandungan senyawa antioksidan pada daun kersen yaitu berupa flavonoid yang mempunyai aktivitas antidiabetes dan sitotoksik. Selain sebagai antidiabetes, senyawa flavonoid dalam daun kersen juga berfungsi sebagai antimikroba, antivirus, antioksidan, antihipertensi, merangsang pembentukan estrogen, dan mengobati gangguan fungsi hati.

Proses produksi pembuatan kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen dalam proyek usaha mandiri (PUM) ini terdiri dari pembuatan selai nanas dan kue kering nastar. Tahapan dalam pembuatan selai nanas yaitu, persiapan alat dan bahan, pengupasan buah nanas, penngghancuran, pemanasan, pendinginan, dan selai siap dipakai. Tahapan dam pembuatan kue kering nastar yaitu, persiapan alat dan bahan, penimbangan, penyangraian, pemisahan kuning dan putih telur serta penghalusaan gula, pencampuran I, pencampuran II, pembentukan dan pengisian, pengovenan dan pengemasan.

Produksi kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan total keseluruhan 225 kemasan dengan harga Rp. 25.000 per kemasan dengan berat 200 gr. Analisa realisasi biaya

usaha proyek usaha mandiri (PUM) ini yaitu, biaya tetap Rp. 33.825, biaya tidak tetap Rp. 3.787.950, harga pokok penjualan Rp. 3.821.775, total pendapatan Rp. 4.875.000, keuntungan Rp. 1.053.225, laju keuntungan 30%, R/C rasio 1.3%, BEP produksi 6 kemasan, dan BEP rupiah Rp. 169.125. Dari hasil perhitungan analisa tersebut maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dilakukan.

Dari hasil uji organoleptik menggunakan 25 panelis didapat data uji hedonik warna, aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan nilai 4 yang artinya panelis suka terhadap warna, aroma, rasa, dan terstur dari kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen. Sedangkan untuk data uji mutu hedonik warna menunjukkan skala 4 yaitu hijau muda kecoklatan, aroma menunjukkan skala 3 yaitu agak beraroma daun kersen, rasa menunjukkan skala 4 yaitu manis dan khas daun kersen, serta tekstur menunjukkan skala 4 yaitu lembut.