

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Onde-onde Ketawa Dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan, Muhammad Nailul Hikam, NIM B3222312, Tahun 2025, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni, S.TP., MP (Dosen Pembimbing)

Onde-onde ketawa merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari tepung terigu yang digoreng dengan terdapat rekahan dibagian permukaannya serta ditaburi oleh biji wijen. Tujuan dilakukannya pembuatan onde-onde dengan penambahan ekstrak daun pandan adalah menciptakan inovasi baru pada makanan tradisional sehingga dapat bersaing di era modern dan meningkatkan nilai ekonomi pada pandan baik untuk kesehatan dan menciptakan rasa baru. Pemilihan onde-onde ekstrak daun pandan dikarenakan kandungan gizi pada pandan sangat baik dan mudah ditemui di sekitar masyarakat, oleh sebab itu pemanfaatan daun pandan sangat efisien dalam pembuatan inovasi produk.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan tujuan memahami secara tepat proses pembuatan onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan agar menghasilkan produk yang sesuai standar dan diterima konsumen, mengetahui analisa usaha dan kelayakan usaha onde-onde ekstrak daun pandan sehingga produk layak dipasarkan, mengetahui cara pemasaran produk onde-onde ekstrak daun pandan agar diterima oleh konsumen. Tahapan produksi onde-onde ketawa berbahan ekstrak daun pandan meliputi persiapan alat bahan, pencucian, pemotongan daun pandan, penimbangan bahan, proses pembuatan ekstrak daun pandan, pencampuran bahan-bahan, pembetulan adonan, penggorengan, hingga proses akhir berupa pengemasan.

Produk onde-onde ekstrak daun pandan dilakukan sebanyak 10 kali produksi produksi menghasilkan 120 kemasan. Setiap kali produksi menghasilkan 12 kemasan dengan berat bersih 120 gram. Dijual seharga Rp.11.000. Pemasaran produk onde-onde ekstrak daun pandan dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Penjualan onde-onde ekstrak daun pandan mendapatkan keuntungan sebesar Rp.336.106 dengan laju keuntungan 34,16%, R/C Ratio 1,34.