

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Ronde Dengan Penambahan Pati Ubi Ungu (*Lpomoea batatas L*), Dania Adista Sari , NIM. B32222591, Tahun 2025, 61 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S. TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk pangan inovatif berupa ronde dengan penambahan pati ubi ungu, yang dikenal memiliki kandungan gizi tinggi serta sifat fungsional seperti antioksidan. Produk ini dinamai Ronpubi (Ronde Pati Ubi Ungu), bertujuan tidak hanya mempertahankan pangan tradisional tetapi juga meningkatkan nilai tambah serta daya tarik pasar.

Proses produksi ronde melibatkan beberapa tahapan mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, isian kacang, perebusan hingga pengemasan. Tiga formulasi awal diuji dan berdasarkan uji organoleptik oleh panelis, formulasi terbaik adalah kombinasi 64 gr pati ubi ungu, 500 gr tepung ketan, 4 gr garam, dan 450 ml air. Evaluasi mutu sensori mencakup warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan.

Hasil uji kelayakan usaha menunjukkan bahwa produksi ronde layak dan menguntungkan. Dengan harga jual Rp10.000 per cup, diperoleh keuntungan sebesar Rp692.130 untuk 10 kali produksi, serta R/C ratio sebesar 1,86. Strategi pemasaran dilakukan melalui dua metode: offline (penjualan langsung) dan online (pre-order via WhatsApp & Instagram). Hasil penjualan menunjukkan distribusi offline lebih efektif dibanding online. Ronde merupakan produk yang layak dikembangkan secara ekonomi, diterima konsumen, dan memiliki prospek baik dalam pasar pangan lokal.