

RINGKASAN

Pembuatan Kerupuk Tape Singkong, Arini Zulfia, NIM B32140837, Tahun 2017, 59 hlm, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STp, MP. (Pembimbing I).

Tape yang merupakan produk olahan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia. Pada umumnya tape singkong memiliki ciri yang khas yaitu pada rasa tape yang manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan. Tape singkong di olah dengan cara fermentasi. Kemudian tape singkong ini di olah menjadi kerupuk tape singkong dengan menggunakan metode penggorengan *Deep Frying* dengan suhu 60°C.

Produksi kerupuk tape singkong dilakukan sebanyak 10x dimana setiap produksi menghasilkan 50 kemasan kerupuk tape singkong. Langkah-langkah pembuatan kerupuk tape singkong yaitu penghalusan, pencampuran, pengukusan, pemotongan, penjemuran, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Kerupuk tape singkong yang dihasilkan. Total biaya tetap produksi kerupuk tape singkong sebesar Rp. 101.927 dan total biaya tidak tetap sebesar Rp. 1.474.500, sehingga total biaya produksi sebesar Rp. 1.576.427. Keuntungan yang di dapatkan dari penjualan kerupuk tape singkong sebesar Rp. 923.573, dengan laju keuntungan 58% dan B/C Ratio 1,58.