

Produksi dan Pemasaran Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Instan

Dewi Novitasari

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Produksi dan pemasaran Sereh Instan merupakan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember dengan tujuan menghitung analisa ekonomi usaha produksi sereh yang baik untuk mengetahui kelayakan usaha, mendapatkan produk Sereh Instan yang diterima oleh masyarakat dengan skala mutu dan hedonik yang baik, dan memasarkan produk Sereh Instan di tempat yang memadai. Sereh Instan adalah serbuk sereh yang di proses dengan proses kristalisasi dengan gula dan di panaskan dengan suhu 90°C sambil di aduk sampai terbentuk kristal dan serbuk. Selain itu aroma dan warnanya tidak berubah banyak dan awet disimpan dalam jangka waktu lama walaupun tanpa menggunakan bahan pengawet makanan. Produksi sereh instan dilakukan selama 15 kali produksi dengan kapasitas 3 kg sereh segar dan 3 kg gula sukrosa menghasilkan 345 kemasan dengan keuntungan sebesar Rp886.750 serta laju keuntungan 35 % dan nilai B/C Ratio 1,35. Sereh instan ini telah diterima oleh masyarakat berdasarkan skala mutu hedonik dan hedonik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur. Untuk pemasaran produk sereh instan dilakukan secara langsung.

Kata kunci : Produksi dan Pemasaran Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Instan