

“Produksi dan Pemasaran Manisan kering kunyit putih ”

Ismawati Hasanah

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Manisan kering kunyit putih merupakan suatu produk yang diambil dari komoditi rempah-rempah dengan diolah menjadi produk manisan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena bahan baku yang diambil memiliki harga yang relatif murah dan mudah didapat. Produksi manisan kering kunyit putih dilakukan sebanyak 15x dimana setiap produksi menghasilkan 618 kemasan manisan kering kunyit putih berkemasan botol plastik dan berat bersih 71 gr Langkah-langkah pembuatan manisan kering kunyit putih antara lain pencucian kunyit putih, pengupasan, pengecilan ukuran, penimbangan 1:1, pemasakan, dan pengemasan. Total biaya tetap pada produksi manisan kering kunyit putih adalah sebesar Rp26.600,-. Total biaya variabel atau biaya tidak tetap sebesar Rp2.610.000,- sehingga total biaya produksi sebesar Rp2.636.600,-. Pendapatan dari penjualan bakpia yaitu sebesar Rp9.450.000,-. Keuntungan yang didapatkan yaitu Rp6.814.000,- dengan laju keuntungan sebesar 258,438 % %. B/C ratio dari produksi manisan kering kunyit putih 3,5841

Kata Kunci : manisan kering, kunyit putih