

Ringkasan

Produksi dan Pemasaran Sus Kering dengan Fortifikasi Daun Kelor, Deva Iwana Salsabila, NIM B32181353, Tahun 2021, 82 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah Surya N, S.Si., M.Si (Sekretaris), Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc (Ketua Penguji), Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP (Anggota Penguji).

Sus kering merupakan makanan ringan dengan bahan dasar tepung terigu, margarin, telur, garam, baking powder, air. Sus kering berwarna kuning pucat berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas. Penambahan isian yang dibuat dengan fortifikasi daun kelor diharapkan akan lebih meningkatkan daya tarik konsumen terhadap kandungan dari sus kering.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha sus kering dengan fortifikasi daun kelor, produksi sus kering dengan fortifikasi daun kelor dilaksanakan di Desa Wonoagung Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang yang berlangsung pada bulan April-Juni 2021. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali tahap survey pasar, kemudian tahap pra produksi, produksi dan analisis data. Parameter yang diamati meliputi pengawasan suhu pengovenan dan pengawasan mutu produk akhir.

Tahap proses produksi sus kering dengan fortifikasi daun kelor dalam Proyek Usaha mandiri (PUM) terdiri dari persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, perebusan bahan, pencampuran 1, pendinginan adonan, pencampuran 2, pencetakan, pengovenan, pengisian, pelabelan dan pengemasan. Produksi sus kering dengan fortifikasi daun kelor dilakukan sebanyak 15 kali produksi menghasilkan 244 kemasan yang terjual dengan harga Rp. 9.000 per 100gram. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 528.500 dengan laju keuntungan 31,70% dari hasil penjualan. Usaha sus kering dengan fortifikasi daun kelor menguntungkan karena mengacu dari R/C Ratio sebesar 1,31 dimana R/C Ratio > 1 yang artinya menguntungkan jadi usaha tersebut layak dijalankan.