

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Keripik Tempe Rasa Cokelat-Vanila, Aliffika Sherly Maulidyarani, NIM B32181151, Tahun 2021, 90 hlm, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah Surya N., S.Si, M.Si (Pembimbing), Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Ketua Penguji), Drs. Syaiful Bachri, MM (Anggota Penguji).

Tempe adalah produk berbentuk padatan kompak putih, yang diperoleh dari kedelai kupas rebus dan difermentasi menggunakan kapang *Rhizopus sp.* Dalam perkembangannya, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan, yaitu keripik tempe.

Keripik tempe terbuat dari irisan tempe yang tipis yang telah dibumbui melalui tahap penggorengan. Inovasi penambahan rasa cokelat serta cokelat putih pada keripik tempe menjadikan kombinasi antara cokelat putih serta cokelat bubuk dengan perpaduan warna cokelat pada satu sisi dan warna putih pada sisi lain sehingga menghasilkan tampilan serta rasa baru, sehingga menjadi alternatif sebagai daya tarik konsumen. Pemilihan rasa ini dikarenakan cokelat mengandung antioksidan yang berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh dan beberapa kandungan senyawa aktif dipercaya dapat memperbaiki *mood*. Tahapan proses pembuatan antara lain pemotongan tempe, perendaman tempe dengan air kapur, penjemuran tempe, pengadonan, penggorengan, penirisan, pengolesan cokelat dan pengemasan.

Produk keripik tempe rasa cokelat-vanila yang dihasilkan dalam 15 kali produksi sebanyak 124 kemasan dengan berat 50 gram yang dijual seharga Rp.7.000. Pemasaran produk keripik tempe rasa cokelat-vanila dilakukan secara langsung dengan metode konvensional serta menggunakan media *online* untuk menjangkau lebih luas. Media sosial yang digunakan yaitu whatsapp pribadi, instagram pribadi serta instagram produk (@krpik.pekuu). Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 213.301 didapatkan laju keuntungan 32,58% dan R/C ratio 1,32. Dimana R/C rasio >1 maka usaha keripik tempe rasa cokelat-vanila dinyatakan menguntungkan dan layak dijalankan.