

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Ode-ode Ketawa Penambahan Tepung Singkong**, Seftika Diyah Cahyani, NIM B32181024, Tahun 2021, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Ode-ode ketawa adalah salah satu kue kering jajanan tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung terigu, telur, margarin, gula, *baking powder* dan biji wijen. Proses pembuatannya yaitu dengan mencampur semua bahan, dibentuk bulatan kecil, dilapisi dengan biji wijen kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Penambahan tepung singkong sebagai Penambahan tepung terigu dalam pembuatan ode-ode ketawa diharapkan akan lebih meningkatkan daya tarik konsumen dan juga sebagai salah satu cara untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan impor.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi ode-ode ketawa yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha ode-ode ketawa. Proyek Usaha Mandiri ini dilaksanakan di Kost Ananda, Jl.Mastrip V, Gang Kalimas No.3, Sumbersari, Jember yang berlangsung 2 bulan mulai awal Juni – akhir Agustus. Metode pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan survei pasar, pra produksi, produksi, kemudian pemasaran. Parameter yang diamati yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu produk jadi, rendemen, kerusakan, dan uji organoleptik.

Produksi ode-ode ketawa Penambahan tepung singkong dilakukan sebanyak 10 kali produksi menghasilkan 120 kemasan yang terjual dengan harga Rp.14.000 per 250 gram. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 515.856,11 dengan laju keuntungan 54,87% dari hasil penjualan. Usaha ode-ode ketawa Penambahan tepung singkong menguntungkan, karena mengacu pada B/C Ratio sebesar 1,54 dimana B/C Ratio  $>1$  yang artinya menguntungkan. Sehingga usaha ini layak dijalankan.