

RINGKASAN

Aprilianto Yudha Prawira NIM B3210100, Produksi dan Pemasaran Donat dengan Penambahan Pasta Singkong, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Yossi Wibisono selaku Dosen Pembimbing Utama, Muhammad Hefni selaku Dosen Pembimbing Anggota 1, Syaiful Bachri selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan di laboratorium Roti dan Kue, Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu untuk menjadikan singkong sebagai bahan baku alternatif pembuatan donat dengan hasil yang optimal sebagai alternatif pangan sehat, Menjadikan usaha donat singkong sebagai usaha yang layak komersial, Meraih keuntungan dalam menjalankan usaha donat singkong tanpa mengurangi kualitas donat sesuai formulasi.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah dengan melakukan penyusunan proposal, pra produksi untuk penentuan formulasi, produksi dan pemasaran, dan penyusunan laporan akhir. Pengolahan Donat dengan penambahan singkong kukus merupakan inovasi yang menarik. Pengolahan Donat dengan penambahan singkong kukus yaitu pembuatan singkong kukus, pencampuran, fermentasi, pencetakan, penggorengan, pengemasan, dan pemasaran.

Berdasarkan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Donat dengan Penambahan Singkong Kukus dapat di simpulkan: (a) Formulasi pembuatan donat singkong yaitu dengan perbandingan tepung terigu dan pasta singkong 3:1. (b) Produksi Donat Singkong sebanyak 15 kali di peroleh keuntungan Rp. 477.150,00,-. (c) Produk donat singkong dipasarkan di toko-toko kue daerah Pasar Tanjung, Jember.

Saran yang di berikan: (a) Pada proses pengolahan donat dengan penggunaan pasta singkong menggunakan alat menjadi merata dan kalis. (b) Perbanyak produksi donat singkong perlu ditingkatkan saat akhir pekan untuk pemasaran di Pasar Tanjung, Jember.