

ABSTRAK

UMI FADILLAH KHOIRUL DEWI¹⁾, Produksi dan Pemasaran Rengginang dengan Penambahan Beras Cerdas (Analog), Dibimbing oleh SYAIFUL BACHRI²⁾

Produksi dan pemasaran rengginang dengan penambahan beras cerdas (analog) merupakan salah satu inovasi baru dalam pembuatan rengginang. Beras cerdas atau analog merupakan beras tiruan yang dimanfaatkan sebagai campuran bahan baku pembuatan rengginang. Produksi dan pemasaran rengginang beras cerdas bertujuan untuk menemukan formulasi yang tepat antara beras ketan dan beras analog, mengetahui kelayakan usaha serta mampu memasarkan rengginang beras cerdas yang dihasilkan. Metodologi yang digunakan dalam produksi dan pemasaran rengginang meliputi survei pasar, proses pra produksi, proses produksi dan pasca produksi. Tahapan proses pembuatan rengginang dengan penambahan beras cerdas yaitu persiapan bahan baku, perendaman, pemasakan, pencetakan, pengeringan, penggorengan dan pengemasan. Produksi rengginang beras cerdas ini menghasilkan dua variasi rasa yaitu rengginang rasa udang dan rasa coklat, dimana rengginang rasa coklat lebih banyak diminati dibandingkan dengan rengginang rasa udang. Pemasaran rengginang dilakukan di daerah Jember dan Banyuwangi dengan cara menitipkan, menjual secara langsung atau pun pemesanan melalui telepon. Produksi dan pemasaran rengginang dengan penambahan beras cerdas dapat dikatakan layak dijadikan usaha dengan total biaya produksi Rp. 4.011.000,00; dan keuntungan sebesar Rp. 794.000,00; laju keuntungan 19,80%; B/C Ratio 1,20; biaya variabel/unit Rp. 4.148,00 dengan BEP produksi 29 kemasan dan Rp. 146.673,00 yang dilakukan selama 15 kali produksi,

Kata Kunci : *Rengginang, Beras Cerdas, Rasa Cokelat*

¹⁾ : Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ : Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan