

ABSTRAK

Stefanyus Nugroho R¹, Produksi Keripik Ubi Jalar Pedas, Dibimbing oleh Ir. Bambang Poerwanto, MP².

Ubi jalar merupakan komoditas sumber karbohidrat yang cocok diolah menjadi keripik. Dewasa ini banyak produk keripik ubi jalar yang telah di produksi, untuk mengdeversivikasikan keripik ubi jalar dapat di tambahkan bumbu cabe sehingga mempunyai rasa pedas yang disukai konsumen. Produksi keripik ubi jalar pedas merupakan salah satu inovasi baru dalam pembuatan keripik yang berbahan baku ubi jalar. Produksi keripik ubi jalar pedas merupakan salah satu peningkatan nilai tambah produk ubi jalar dengan pengolahan ubi jalar menjadi keripik ubi jalar. Bentuk keripik dapat mempermudah pengangkutan dan memperpanjang masa penyimpanan hingga dapat tahan berbulan-bulan. Produksi keripik ubi jalar pedas bertujuan untuk menemukan formulasi yang tepat dalam produksi keripik ubi jalar pedas, mampu memproduksi dan menganalisa usaha keripik ubi jalar pedas, dan mampu memasarkan keripik ubi jalar pedas sehingga dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat. Metodologi yang digunakan dalam produksi keripik ubi jalar pedas meliputi survey pasar, proses praproduksi, proses produksi. Tahapan proses pembuatan keripik ubi jalar pedas. Tahapan proses pembuatan keripik ubi jalar pedas yaitu persiapan bahan baku, penggorengan, pembuatan bumbu, pencampuran, pengovenan, dan pengemasan. Formulasi pembuatan keripik ubi jalar pedas terdiri dari ubi jalar 4000 gr, cabai merah 400 gr, cabai rawit 120 gr, gula pasir 40 gr, garam 40 gr, bawangputih 40 gr, dan dengan penambahan air 200 ml menghasilkan keripik ubi jalar pedas dengan warna orange agak kemerahan, memiliki aroma cabai yang menonjol dengan rasa yang pedas gurih dan teksturnya yang renyah. Produksi keripik ubi jalar pedas sebanyak 60 kg menghasilkan 510 kemasan yang dijual dengan harga Rp. 3.000,00 per kemasan dengan berat 50 gram setiap kemasan dengan penjualan keripik ubi jalar pedas sebesar Rp. 1.530.000,00 dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 383.600,00 dengan prosentase keuntungan sebesar 33,46% dari hasil penjualan keripik ubi jalar pedas. Penjualan secara langsung lebih efisien dibanding secara tidak langsung.

Kata Kunci: *keripik pedas; produksi; ubi jalar*

- 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