

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN CIRENG ISI DAGING AYAM DENGAN SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera lamk.*), Aisyah Mustika, NIM B32171406, Tahun 2020, 83 halamn, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Cireng merupakan makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pembuatan cireng kelor dengan dilakukan penambahan daun kelor pada adonan kulit cireng, dan diisi dengan daging ayam yang telah diolah terlebih dahulu di dalamnya.

Proses produksi cireng kelor dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu pembuatan puree daun kelor yaitu penimbangan bahan, pencucian bahan, pengukusan, penghalusan. Pembuatan isi cireng yaitu penimbangan bahan, pencucian, perebusan dengan bumbu, penyuwiran ayam, penambahan bahan. Pembuatan cireng yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan, pencetakan, pengisian daging ayam, perebusan, penambahan bahan, pendinginan, pengemasan. Produk cireng isi daging ayam dengan substitusi daun kelor ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 612.558 yang memperoleh keuntungan Rp. 137.442 dengan laju keuntungan 22,44% dan B/C ratio 1,22%.

Pemasaran produk cireng kelor ini dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung melalui media *online*. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk cireng secara langsung kepada konsumen. Sedangkan pemasaran melalui media *online* dapat dilakukan di media sosial.