

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Donat Kentang Kering, Ayu Kurniawati, Nim B32171503, Tahun 2020, 39 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP., MP (Pembimbing I).

Donat merupakan salah satu kue yang banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue donat ini memiliki daya tahan yang rendah, sehingga diperlukan alternatif produk donat yang dapat bertahan lama yaitu diolah dengan pengeringan.

Bentuk donat yang khas menjadi salah satu daya tarik tersendiri bagi konsumen. Banyaknya inovasi yang dilakukan terutama dibidang pangan, membuat munculnya ide untuk membuat donat kentang yang kering. Kelebihan dari produk donat kentang kering yaitu daya simpan yang lebih lama, tekstur yang remah dengan rasa manis.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan donat kentang kering meliputi pra produksi dan produksi. Proses produksi donat kentang kering terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan bahan, pencampuran bahan 1, pencampuran bahan 2, pemipihan dan pencetakan adonan, pengovenan, pemberian topping dan pengemasan, pelabelan. Produksi donat kentang kering direncanakan menghasilkan 200 kemasan dalam 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp 14.000. pemasaran donat kentang kering dilakukan secara langsung (konvensional)

Proses pengovenan donat kentang kering dilakukan dengan menggunakan suhu 150°C selama 25 – 30 menit. Produksi donat kentang kering ini menghasilkan 171 kemasan dalam 10 kali produksi dengan harga jual Rp 14.000. pemasaran produk donat kentang kering dilakukan secara langsung. Penjualan secara konvensional sebanyak 93%, sementara 7% penjualan secara online. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 512.090 dengan laju keuntungan 27% dari penjualan donat kentang kering. B/C Ratio yang diperoleh sebesar 1.27, dari nilai B/C Ratio > 1 maka usaha donat kentang kering tersebut layak untuk dijalankan.