

**PRATEK PRODUKSI (PP)**  
**PROSES PRODUKSI WAFFLE KENTANG**

**Desi Umi Solikah<sup>1)</sup>**  
**Dwi Ishartani S.T.P., M.Si<sup>2)</sup>, Ir. Kawiji M.P<sup>3)</sup>**

**INTISARI**

*Waffle* kentang adalah makanan kering yang dibuat dari adonan kentang, telur, susu, gula, minyak, *baking powder* yang ditambahkan berbagai macam tepung seperti tepung beras dan tapioka. Sedangkan *waffle* kentang beku adalah inovasi dari *waffle* biasa yang menggunakan penyimpanan beku yang bertujuan untuk meningkatkan daya tahan dari *waffle* agar bisa tahan lebih lama serta untuk mempertahankan rasa dari *waffle* itu sendiri. Tahapan pembuatan *waffle* kentang meliputi penimbangan bahan, pencampuran adonan, pemasakkan dan pencetakan adonan dalam *waffle maker*. Dalam tugas akhir ini juga dilakukan analisis kimia yang dilakukan pada *waffle* kentang ini meliputi kandungan kadar air, kadar abu dan kalium. Dari hasil analisis kimia *waffle* kentang diperoleh hasil untuk kadar air sebesar 24,79%, kadar abu 0,24%, dan kalium sebesar 1.915,63 ppm. Selain itu juga dilakukan analisis kelayakan ekonomi dengan hasil kapasitas produksi *waffle* kentang sebanyak 7800 kemasan/bulan dengan harga pokok Rp 4.594,-/kemasan, harga jual Rp. 5.513/kemasan sehingga diperoleh laba bersih Rp 7.166.822/bulan. Usaha akan mencapai titik impas pada tingkat produksi 3.922 kemasan/bulan. B/C produksi *waffle* kentang sebesar 3,62 artinya usaha *waffle* kentang layak dikembangkan karena nilai B/C lebih besar dari 1. NPV yang diperoleh sebesar 283.124.269, artinya usaha *waffle* kentang layak dikembangkan karena nilai NPV lebih besar dari 0. IRR yang didapat yaitu sebesar 75,10%, artinya usaha *waffle* kentang layak dikembangkan karena nilai IRR lebih besar dari MAAR.

**Kata Kunci : Waffle, Kentang, Proses Produksi, Analisis Ekonomi**

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Suakarta : Desi Umi Solikah, NIM H3114020
2. Dosen Penguji I
3. Dosen Penguji II

**PRACTICE OF PRODUCTION (PP)**  
**PROCESS PRODUCTION OF POTATO'S WAFFLE**

**Desi Umi Solikah<sup>1)</sup>**

**Dwi Ishartani S.T.P., M.Si<sup>2)</sup>, Ir. Kawiji M.P<sup>3)</sup>**

**ABSTRACT**

Potato's waffle is a dry food made from potato dough, eggs, milk, sugar, oil, baking powder added various kinds of flour such as rice flour and tapioca. While the frozen potato waffle is an innovation of ordinary waffles that use frozen storage that aims to increase the durability of the waffle in order to last longer and to maintain the flavor of the waffle itself. Stages of making potato's waffles include material weighing, mixing dough, cooking and dough printing in a waffle maker. In this final project also carried out chemical analysis conducted on this potato waffle include moisture content, ash content and potassium. From result of chemical analysis of potato's waffle obtained result for moisture content equal to 24,79%, ash content 0,24%, and potassium equal to 1,915,63 ppm. In addition, economic feasibility analysis was performed with the yield of potato waffle production capacity of 7800 packs/month with the cost of Rp 4,594/pack, the selling price of Rp. 5,513/pack to get net profit Rp 7,166,822/month. The business will break even at the production level of 3,922 packs/month. B/C potato's waffle production of 3.62 means that potato's waffle business is feasible to develop because the value of B/C is greater than 1. NPV obtained is 283.124.269, meaning that potato's waffle business is feasible to develop because the NPV value is greater than 0. IRR Obtained is 75.10%, meaning that potato's waffle business is feasible to be developed because IRR value is greater than MAAR.

**Keywords :** Waffle, Potato, Production Process, Economic Analysis

Keterangan :

1. Students Diploma III Program of Agricultural Technology Faculty of Agriculture UNS : Desi Umi Solikah, NIM H3114020
2. First Examiner
3. Second Examiner