

## SKRIPSI

# PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) dan TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN RAGI TERHADAP KUALITAS PRODUK CRACKERS



MUCHAMAD RICO ADI PUTRA  
NPM: 14.23.0006

---

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA  
2018

## SKRIPSI

# PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) dan TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN RAGI TERHADAP KUALITAS PRODUK CRACKERS

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknik  
Program Studi Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas Teknik  
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

MUCHAMAD RICO ADI PUTRA  
NPM: 14.23.0006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA  
2018

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi

: PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) dan TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN RAGI TERHADAP KUALITAS PRODUK CRACKERS

Nama Mahasiswa

NPM

Program Studi

Fakultas

: Muchamad Rico Adi Putra

: 14.23.0006

: Teknologi Industri Pertanian

: Teknik

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, Februari 2018

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I,

Ir. Tri Rahayuningsih, MA

NIK: 91132 – ET

Dosen Pembimbing II,

Ir. Endang Noerhartati, MP

NIK : 91129 – ET

Mengetahui,

Dekan  
Fakultas Teknik

**Johan Paing H.W., ST, MT**  
NIP/NIK : 196903102005011002

Ketua Program Studi,  
Teknologi Industri Pertanian

Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP

NIK : 8977 - ET

## LEMBAR PENGESAHAN REVISI

Judul : PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) dan TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN RAGI TERHADAP KUALITAS PRODUK CRACKERS

Nama Mahasiswa : Muchamad Rico Adi Putra

NPM : 14 23 0006

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Teknik

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

### TELAH DIREVISI

Februari 2018

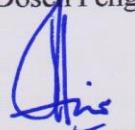
Menyetujui,

Dosen Penguji I



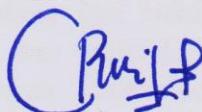
Diana Puspitasari, S.TP, M.T.  
NIK. 98677-ET

Dosen Penguji II



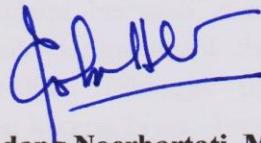
Marina Revitrianie, S.TP, MP  
NIK. 12575-ET

Dosen Pembimbing I



Ir. Tri Rahayuningsih, MA  
NIK. 91132-ET

Dosen Pembimbing II



Ir. Endang Noerhartati, MP  
NIK 91129-ET

## **PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah SKRIPSI ini dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademik SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, Februari 2018



|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| Nama                               | : Muchamad Rico Adi Putra      |
| NPM                                | : 14230006                     |
| Program Studi                      | : Teknologi Industri Pertanian |
| Fakultas                           | : Teknik                       |
| Universitas Wijaya Kusuma Surabaya |                                |

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) dan TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN RAGI TERHADAP KUALITAS PRODUK *CRACKERS*”.

Penyusunan laporan skripsi menjadi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata-1 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Dengan terselesainya laporan skripsi ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada semua pihak atas dukungan, bimbingan serta jasa yang diberikan. Penulis menyampaikan ucapan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Johan Paing H. W., ST, MT., selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Ibu Ir. Tri Rahayuningsih, MA., selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan dan saran, sehingga penyusunan laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Ibu Ir. Endang Noerhartati, MP., selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan

ide, gagasan dan saran, sehingga penyusunan laporan skripsi ini dapat terselesaikan.

4. Ibu Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
5. Ibu Ir. Endang Retno Wedowati, MT., Ibu Diana Puspitasari, S.TP, MT., Ibu Marina Revitriani, S.TP, MP., dan Bapak Ir. H. Mujianto, MP., selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang banyak memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
6. Orang tua (Adi Susanto dan Duk Illa), kakak (Cendy Rhiyan Adi Putri), dan adik (Adam Maulana Adi Putra dan Ibrahim Askar Adi Putra) tersayang yang selalu memberikan dukungan serta doa selama penulisan ini berlangsung.
7. Teman-teman TIP angkatan 2014: Della, Ivana, Citra, Marda, Mila, Cindy, Wahyu, Fresh, Ghani, Didin, Indra, Hendrik, Theo yang selalu memberi motivasi, menjadi penghibur, dan membantu saat penelitian berlangsung untuk menyelesaikan laporan ini.
8. Teman spesial dan sahabat, Sirly Qonita Nabila dan Agus Nurdiyanto yang selalu membantu saat penelitian pendahuluan maupun penelitian utama berlangsung dan selalu memberi motivasi untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis berharap laporan skripsi ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan juga bagi program studi. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, maka penulis berharap kritik dan saran yang

membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis menyampaikan permohonan maaf yang sedalam-dalamnya apabila terdapat kesalahan baik dalam kata-kata maupun penyusunan kalimat yang kurang berkenan bagi pembaca pada penyusunan laporan skripsi ini.

Surabaya, Februari 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

|   |         |
|---|---------|
|   | Halaman |
| <b>HALAMAN SAMPUL.....</b>              | i       |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>           | ii      |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN REVISI.....</b>    | iii     |
| <b>RINGKASAN.....</b>                   | iv      |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....</b> | vii     |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>             | viii    |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                 | xi      |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                | xv      |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>               | xvii    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>             | xviii   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                |         |
| 1.1 Latar Belakang .....                | 1       |
| 1.2 Rumusan Masalah .....               | 3       |
| 1.3 Tujuan.....                         | 3       |
| 1.4 Manfaat.....                        | 4       |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>          |         |
| 2.1 Pisang Kepok .....                  | 5       |
| 2.2 Tepung Pisang Kepok.....            | 9       |
| 2.3 Tepung Kacang Hijau.....            | 11      |

|       |                       |    |
|-------|-----------------------|----|
| 2.4   | <i>Crackers</i> ..... | 14 |
| 2.5   | Bahan Tambahan.....   | 16 |
| 2.5.1 | Gula.....             | 16 |
| 2.5.2 | Susu Skim.....        | 16 |
| 2.5.3 | Mentega Putih.....    | 17 |
| 2.5.4 | Baking Powder.....    | 18 |
| 2.5.5 | Garam.....            | 18 |
| 2.5.6 | Ragi.....             | 19 |
| 2.6   | Aspek Pengolahan..... | 21 |
| 2.6.1 | Fermentasi.....       | 21 |
| 2.6.2 | Pemanggangan.....     | 21 |
| 2.7   | Hipotesa.....         | 22 |

### **BAB III METODE PENELITIAN**

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 3.1   | Waktu dan Tempat.....                  | 23 |
| 3.2   | Bahan dan Alat.....                    | 23 |
| 3.3   | Metodologi Penelitian.....             | 23 |
| 3.3.1 | Penelitian Pendahuluan.....            | 23 |
| 3.3.2 | Metode Pembuatan <i>Crackers</i> ..... | 24 |
| 3.3.3 | Rancangan Penelitian.....              | 27 |
| 3.4   | Pelaksanakan Penelitian.....           | 28 |
| 3.5   | Parameter Pengamatan.....              | 28 |
| 3.5.1 | Kadar Air.....                         | 28 |

|   |    |
|---|----|
| 3.5.2 Kadar Abu.....                              | 28 |
| 3.5.3 Kadar Protein.....                          | 29 |
| 3.5.4 Kadar Lemak.....                            | 30 |
| 3.5.5 Kadar Karbohidrat.....                      | 31 |
| 3.5.6 Uji Organoleptik.....                       | 31 |
| 3.6 Analisis Data.....                            | 31 |
| 3.7 Pemilihan Alternatif.....                     | 32 |
| 3.8 Analisis Finansial.....                       | 32 |
| 3.8.1 BEP ( <i>Break Even Point</i> ).....        | 32 |
| 3.8.2 NPV ( <i>Net Present Value</i> ).....       | 34 |
| 3.8.3 PP ( <i>Payback Period</i> ).....           | 34 |
| 3.8.4 IRR ( <i>Internal Rate of Return</i> )..... | 35 |
| 3.9 Asumsi.....                                   | 35 |

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 4.1 Rendemen.....            | 37 |
| 4.2 Kandungan Kimia.....     | 39 |
| 4.2.1 Kadar Air.....         | 39 |
| 4.2.2 Kadar Abu.....         | 42 |
| 4.2.3 Kadar Protein.....     | 45 |
| 4.2.4 Kadar Lemak.....       | 49 |
| 4.2.5 Kadar Karbohidrat..... | 51 |
| 4.3 Uji Organoleptik.....    | 54 |

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 4.3.1 | Tekstur.....                                      | 55 |
| 4.3.2 | Rasa.....   | 58 |
| 4.3.3 | Aroma.....  | 62 |
| 4.3.4 | Warna.....  | 66 |
| 4.4   | Pemilihan Alternatif.....                         | 71 |
| 4.4.1 | Uji AHP.....                                      | 71 |
| 4.4.2 | Analisis Keputusan.....                           | 73 |
| 4.5   | Analisis Finansial.....                           | 75 |
| 4.5.1 | Pemilihan Lokasi Usaha.....                       | 75 |
| 4.5.2 | Peta Proses Operasi.....                          | 76 |
| 4.5.3 | Rute Produksi ( <i>Routhing Production</i> )..... | 78 |
| 4.5.4 | Perencanaan Produksi dan Penjualan.....           | 79 |
| 4.5.5 | Tenaga Kerja.....                                 | 80 |
| 4.5.6 | Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....                | 82 |
| 4.5.7 | Utilitas.....                                     | 82 |
| 4.6   | Analisis Finansial <i>Crackers</i> .....          | 85 |
| 4.6.1 | Modal Tetap.....                                  | 85 |
| 4.6.2 | Modal Kerja.....                                  | 87 |
| 4.6.3 | Biaya Tetap.....                                  | 88 |
| 4.6.4 | Biaya Variabel.....                               | 89 |
| 4.6.5 | Depresiasi Peralatan dan Bangunan.....            | 91 |
| 4.6.6 | Harga Jual Produk.....                            | 91 |

|  |     |
|--|-----|
| 4.6.7 BEP ( <i>Break Even Point</i> ).....         | 92  |
| 4.6.8 Arus Kas.....                                | 93  |
| 4.6.9 NPV ( <i>Net Present Value</i> ).....        | 93  |
| 4.6.10 IRR ( <i>Internal Rate of Return</i> )..... | 94  |
| 4.6.11 PP ( <i>Payback Period</i> ).....           | 95  |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>                  |     |
| 5.1 Kesimpulan.....                                | 97  |
| 5.2 Saran.....                                     | 98  |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....                        | 100 |
| <b>LAMPIRAN</b> .....                              | 105 |

## **DAFTAR TABEL**

| <b>Nomor</b> | <b>Teks</b>   | <b>Halaman</b> |
|--------------|---|----------------|
| Tabel 2.1    | Klasifikasi / Pengolongan Ukuran Pisang Kepok Putih.... | 8              |
| Tabel 2.2    | Persyaratan Mutu Pisang Kepok Putih.....                | 8              |
| Tabel 2.3    | Sifat Fisik dan Kimia Berbagai Tepung Pisang.....       | 11             |
| Tabel 2.4    | Komposisi Kimia Tepung Kacang Hijau.....                | 12             |
| Tabel 2.5    | Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.....                    | 13             |
| Tabel 2.6    | Syarat Mutu Biskuit <i>Crackers</i> .....               | 15             |
| Tabel 3.1    | Karakteristik Crackers Berbagai Formulasi.....          | 24             |
| Tabel 3.2    | Rancangan Perlakuan Penelitian Utama.....               | 27             |
| Tabel 3.3    | Formulasi <i>Crackers</i> .....                         | 27             |
| Tabel 4.1    | Hasil Rata-Rata Perhitungan Rendemen.....               | 37             |
| Tabel 4.2    | Hasil Rata-Rata Uji Kadar Air.....                      | 40             |
| Tabel 4.3    | Hasil Rata-Rata Uji Kadar Abu.....                      | 43             |
| Tabel 4.4    | Hasil Rata-Rata Uji Kadar Protein.....                  | 46             |
| Tabel 4.5    | Hasil Uji Duncan Terhadap Kadar Protein.....            | 47             |
| Tabel 4.6    | Hasil Rata-Rata Uji Kadar Lemak.....                    | 50             |
| Tabel 4.7    | Hasil Rata-Rata Uji Kadar Karbohidrat.....              | 52             |
| Tabel 4.8    | Persentase Perolehan Skor Parameter Tekstur.....        | 55             |
| Tabel 4.9    | Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter Tekstur.....     | 57             |
| Tabel 4.10   | Persentase Perolehan Skor Parameter Rasa.....           | 59             |

|  |    |
|--|----|
| Tabel 4.11 Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter Rasa.....  | 61 |
| Tabel 4.12 Persentase Perolehan Skor Parameter Aroma.....    | 63 |
| Tabel 4.13 Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter Aroma..... | 65 |
| Tabel 4.14 Persentase Perolehan Skor Parameter Warna.....    | 67 |
| Tabel 4.15 Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter Warna..... | 69 |
| Tabel 4.16 Bobot Kepentingan.....                            | 72 |
| Tabel 4.17 Hasil Perhitungan Nilai Harapan.....              | 74 |
| Tabel 4.18 Rencana Produksi dan Penjualan Produk.....        | 80 |
| Tabel 4.19 Biaya Tenaga Kerja.....                           | 82 |
| Tabel 4.20 Biaya Utilitas.....                               | 85 |
| Tabel 4.21 Perhitungan Modal Tetap.....                      | 86 |
| Tabel 4.22 Perhitungan Modal Kerja.....                      | 87 |
| Tabel 4.23 Perhitungan Biaya Tetap.....                      | 89 |
| Tabel 4.24 Perhitungan Biaya Variabel.....                   | 90 |
| Tabel 4.25 Perhitungan Harga Pokok dan Harga Jual.....       | 92 |

## **DAFTAR GAMBAR**

| <b>Nomor</b> | <b>Teks</b>  | <b>Halaman</b> |
|--------------|--|----------------|
| Gambar 2.1   | Pisang Kepok.....                                  | 7              |
| Gambar 2.2   | Tepung Pisang Kepok.....                           | 10             |
| Gambar 3.1   | Diagram Alir Pembuatan <i>Crackers</i> .....       | 26             |
| Gambar 4.1   | Histogram Persentase Parameter Rendemen.....       | 38             |
| Gambar 4.2   | Histogram Persentase Parameter Air.....            | 41             |
| Gambar 4.3   | Histogram Persentase Parameter Abu.....            | 43             |
| Gambar 4.4   | Histogram Persentase Parameter Protein.....        | 46             |
| Gambar 4.5   | Histogram Persentase Parameter Lemak.....          | 50             |
| Gambar 4.6   | Histogram Persentase Parameter Karbohidrat.....    | 52             |
| Gambar 4.7   | Histogram Persentase Parameter Tekstur.....        | 56             |
| Gambar 4.8   | Histogram Persentase Total Parameter Tekstur ..... | 57             |
| Gambar 4.9   | Histogram Persentase Parameter Rasa.....           | 60             |
| Gambar 4.10  | Histogram Persentase Total Parameter Rasa.....     | 61             |
| Gambar 4.11  | Histogram Persentase Parameter Aroma.....          | 64             |
| Gambar 4.12  | Histogram Persentase Total Parameter Aroma.....    | 65             |
| Gambar 4.13  | Histogram Persentase Parameter Warna.....          | 68             |
| Gambar 4.14  | Histogram Persentase Total Parameter Warna.....    | 69             |
| Gambar 4.15  | Diagram <i>Pie</i> Total Bobot Kepentingan.....    | 72             |
| Gambar 4.16  | Histogram Total Nilai Harapan.....                 | 74             |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

| <b>Nomor</b> | <b>Teks</b>   | <b>Halaman</b> |
|--------------|---|----------------|
| Lampiran 1.  | Foto Proses Penelitian.....                           | 105            |
| Lampiran 2.  | Perhitungan Analisis Ragam Rendemen.....              | 109            |
| Lampiran 3.  | Perhitungan Analisis Ragam Kadar Air.....             | 110            |
| Lampiran 4.  | Perhitungan Analisis Ragam Kadar Abu.....             | 111            |
| Lampiran 5.  | Perhitungan Analisis Ragam dan Uji Duncan Protein.... | 112            |
| Lampiran 6.  | Perhitungan Analisis Ragam Kadar Lemak.....           | 114            |
| Lampiran 7.  | Perhitungan Analisis Ragam Kadar Karbohidrat.....     | 115            |
| Lampiran 8.  | Kuisisioner <i>Crackers</i> .....                     | 116            |
| Lampiran 9.  | Uji Deskriptif dan Friedman Organoleptik Tekstur....  | 118            |
| Lampiran 10. | Uji Deskriptif dan Friedman Organoleptik Rasa.....    | 121            |
| Lampiran 11. | Uji Deskriptif dan Friedman Organoleptik Aroma.....   | 124            |
| Lampiran 12. | Uji Deskriptif dan Friedman Organoleptik Warna.....   | 127            |
| Lampiran 13. | Perhitungan AHP.....                                  | 130            |
| Lampiran 14. | Perhititungan Nilai Harapan.....                      | 133            |
| Lampiran 15. | Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Crackers</i> .....   | 134            |
| Lampiran 16. | <i>Routing Sheet</i> Produk <i>Crackers</i> .....     | 135            |
| Lampiran 17. | Biaya Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....              | 136            |
| Lampiran 18. | Perhitungan Depresiasi dan Nilai Sisa.....            | 137            |
| Lampiran 19. | Perhitungan Arus Kas.....                             | 138            |

## **ABSTRAK**

*Crackers* merupakan adonan kuat melalui tahapan proses fermentasi atau pemeraman, sehingga ada satu bahan penting yang tidak boleh tertinggal yaitu ragi. Penelitian ini bertujuan untuk pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan konsentrasi penambahan ragi terhadap kualitas *crackers* yang digunakan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik, serta mengetahui kombinasi perlakuan terbaik untuk proporsi tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan konsentrasi penambahan ragi pada produk *crackers* dan mengetahui kelayakan finansial produk. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dengan 2 faktor yaitu faktor I adalah proporsi tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau (50%:50%, 60%:40%, 70%:30%) dan faktor II adalah konsentrasi penambahan ragi (4%, 8%). Parameter yang diuji adalah rendemen, kandungan kimia ( kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat), organoleptik (tekstur, rasa, aroma, warna), dn analisis finansial. Data dianalisis menggunakan metode analisis ragam (ANOVA) apabila terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji Duncan dengan tingkat kepercayaan 95%. *Crackers* perlakuan terbaik segi kimia dan organoleptik diperoleh pada 50%:50% dan 4% ragi. Hasil analisis finansial, nilai BEP sebanyak 23.965 kemasan, NPV positif yaitu sebesar Rp104.859.245, IRR yang mencapai 21% lebih besar dari suku bunga tahun 2018 15% dan PP 3 tahun 9 bulan. Dari hasil analisis finansial dengan parameter BEP, NPV, IRR dan PP dapat disimpulkan bahwa rancangan usaha *Crackers* layak untuk dikembangkan.

**Kata Kunci:** *Crackers*, Tepung Pisang Kepok, Tepung Kacang Hijau, Ragi.

## **ABSTRACT**

*Crackers are strong dough through the stages of fermentation or curing process, so there is one important ingredient that should not be left behind is the yeast. This study aims to influence the proportion of kepok banana flour and green bean flour with the concentration of yeast addition to the quality of crackers used on chemical and organoleptic characteristics, and to know the best treatment combination for the proportion of kepok banana flour and green bean flour with the concentration of yeast addition on the crackers product and know the financial viability of the product . Research using Randomized Block Design (RBD) of factorial pattern with 2 factors ie factor I in 3 level is the proportion of kepok banana flour and green bean flour (50%: 50%, 60%: 40%, 70%: 30%) and factor II in 2 level is the concentration of yeast addition (4%, 8%). The tested parameters were rendement, chemical content (moisture content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate level), organoleptic (texture, flavor, aroma, colour), and financial analysis. The data were analyzed using analysis method of variance (ANOVA) if there is real difference followed by Duncan test with 95% confidence level. The best chemical and organoleptic treatment crackers were obtained at 50%: 50% and 4% yeast. Financial analysis result, BEP value 23.965 packs, NPV positive that is equal Rp104.859.245, IRR reach 21% bigger than interest rate year 2018 15% and PP for 3 years 9 month. From the results of financial analysis with BEP, NPV, IRR and PP parameters can be concluded that the Crackers business design is feasible to be developed.*

**Keywords:** *Crackers, Kepok Banana Flour, Green Bean Flour, Yeast.*