

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Crackers Mocaf Labu Kuning**, Wildatul Jannah, NIM B32180944, 2021, 83 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, AgungWahyono,SP.,M.Si. PhD (Dosen Pembimbing)

Crackers merupakan produk makanan kering yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, lemak, dan garam yang kemudian difermentasikan. Crackers memiliki bentuk yang pipih dan tekstur yang renyah dan rasa yang mengarah ke asin. Crackers Mocaf Labu Kuning adalah penambahan dari tepung mocaf dan tepung labu kuning sebagai bahan pada proses pembuatan Crackers Mocaf Labu Kuning. Produk Crackers dijual dalam kondisi sudah bisa langsung dimakan, mempunyai citarasa yang khas yaitu mengarah ke asin dan umur simpan yang cukup panjang. Crackers Mocaf Labu Kuning diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan mempunyai peluang pasar yang besar sebagai produk Crackers khas Situbondo. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui optimasi proses produksi Crackers Mocaf Labu Kuning yang disukai konsumen, kelayakan usaha Crackers Mocaf Labu Kuning dan model pemasaran yang tepat.

Metode yang digunakan diawali dengan survey pasar yang dilakukan di sekitar perumahan, toko-toko kelontong dan beberapa tempat usahanya lainnya. Pra produksi dan produksi Crackers Mocaf Labu Kuning 15 kali selama 1 bulan. Proses pembuatan Crackers Mocaf Labu Kuning terdiri dari persiapan bahan baku, penimbangan bahan, pencampuran dan pengadukan adonan, pembuatan lembaran *dust filling*, pemipihan adonan, pencentakan, pembakaran (oven) dengan suhu  $\pm 150^{\circ}\text{C}$ , pendinginan, pengemasan.

Produk Crackers Mocaf Labu Kuning layak dijadikan usaha, 15 kali produksi dengan kapasitas 180 kemasan menghasilkan keuntungan Rp. 370.345 dengan laju keuntungan 29,6%, B/C ratio 1,3, biaya variable/unit Rp 6.942, BEP produksi 4 kemasan, BEP rupiah Rp. 32.630. Metode pemasaran yang digunakan adalah pemasaran secara langsung (55%) dan pemasaran secara tidak langsung (45%). Pemasaran secara tidak langsung menguntungkan namun pemasaran secara langsung lebih efektif dan menguntungkan.