

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Bolen Isi Ubi Ungu Aneka Topping, Arden Aditya Suratman, Nim B32181997, Tahun 2021, 164 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih., M.Si. (Pembimbing I).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sering digunakan dalam industri pangan seperti produk kue, keripik, roti, dan tape. Ubi ungu merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki tingkat kerusakan yang sangat tinggi dan daya simpannya cukup rendah sehingga perlu dilakukan pengolahan agar daya simpannya lebih lama. Inovasi produk olahan makanan dengan bahan baku ubi ungu yang akan dilakukan saat ini akan dikembangkan menjadi produk bolen.

Minim varian rasa topping yang ada dipasaran sebagian besar hanya rasa cokelat dan keju minimnya rasa dan varian topping yang ada, sehingga muncul sebuah ide untuk membuat bolen dengan isi varian rasa ubi ungu dipadukan dengan aneka varian topping. Topping yang digunakan meliputi rasa tiramisu, *green tea*, cokelat dan original dengan taburan keju. Bolen isi ubi ungu aneka topping ini memiliki kelebihan pada produk yaitu tekstur bolen yang empuk, perpaduan rasa yang cocok antara tekstur empuk dengan manis ubi ungu, harga produk yang terjangkau, serta produk mudah untuk didapatkan.

Dalam pembuatan bolen isi ubi ungu aneka topping didapatkan nilai B/C ratio 2,0 dan keuntungan Rp. 1.167.249,- dalam 15x produksi. Pada usaha produksi bolen isi ubi ungu aneka topping didapatkan nilai BEP (unit) yaitu 62 kemasan dan BEP (harga) sebesar Rp. 2.771.568,- Selain itu dari perhitungan nilai Investasi NPV produk bolen isi ubi ungu aneka topping didapatkan nilai sebesar Rp. 336.650,- Sehingga proyek usaha produksi bolen isi ubi ungu aneka topping dapat dikembangkan.

Strategi pengembangan produk bolen isi ubi ungu aneka topping dilakukan menggunakan SWOT. Produk bolen isi ubi ungu aneka topping berada pada posisi kuadran I yang artinya strategi agresif meskipun menghadapi berbagai ancaman, usaha ini masih memiliki kekuatan dan dapat terus dikembangkan.