

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN *PUFFED* PISANG**, Endah Ari Andansari, NIM B32172004, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., P. hD (Pembimbing I).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha *Puffed* Pisang serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan *Puffed* Pisang. Produksi dilaksanakan di rumah pribadi penulis yang beralamat di Desa Penanggal, Kecamatan Candipuro, Kabupaten Lumajang mulai bulan Juni 2020. Analisa pengamatan yang dilakukan dalam produksi *Puffed* Pisang yaitu proses produksi yang meliputi persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, *simmering*, pendinginan, pencampuran, pencetakan adonan, penggorengan, pengovenan, pendinginan, pengemasan, dan pemasaran.

Proses produksi *Puffed* Pisang dilaksanakan selama 10 kali kali produksi dan menghasilkan total 99 kemasan. Setiap produksi *Puffed* Pisang menghasilkan 9-10 kemasan dengan harga jual Rp. 20.000/kemasan. Penjualan produk *Puffed* Pisang mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 350.831 dengan laju keuntungan sebesar 21,53% dan B/C ratio sebesar 1.21. Berdasarkan data yang didapat, pemasaran dengan cara dititipkan lebih efektif dibandingkan dengan cara langsung dan tidak langsung (*online*).