

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 keutungan sebesar Rp. 350.831 dengan laju keutungan 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*).