

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN ONDE-ONDE CEPLUS (MINI) RASA (ONE-PLUS RAINBOW)**, M. Agung Cahyo S., Nim B3217655, Tahun 2020, - hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP. (Pembimbing I).

Onde-onde merupakan cemilan tradisinal yang masih sering didapatkan di jual di pasar tradisional, onde onde yang sering dijumpai adalah onde onde yang terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang di goreng dengan di taburi wijen dan berisi kacang ijo. Variasi onde-onde sendiri selama ini sangat bermacam macam namun yang sering dijumpai yang terbuat dari tepung ketan dengan di taburi wijen dan di isi pasta kacang ijo, disini akan disajikan olahan produk onde-onde dengan tiga varian rasa dengan diameter yang lebih kecil di banding yang di pasarkan di pasaran dengan warna-warni agar menarik konsumen dan varian rasa yang berbeda di setiap warna yang tersaji.

Pada praktek uji mandiri (PUM) di buat olahan Onde-onde ceplus aneka rasa, onde-onde ceplus ini berukuran lebih kecil dari onde-onde pada umum nya, memiliki diameter seukuran kelereng dengan tiga varian rasa yaitu kacang ijo, coklat, dan keju dengan warna yang berbeda pada onde-onde setiap varian rasa, warna yang di modifikasi dengan aneka warna bertujuan untuk daya Tarik pada konsumen. Ukuran onde-onde yang di desain kecil agar saat mengkonsumsi nya bisa sekali lahab. Onde-onde sendiri sering di temui di pasar-pasar hingga toko-toko kue, namun onde-onde yang di pasarkan cenderung sama seperti onde-onde pada umum nya tidak ada varian rasa dan hanya menyajikan onde-onde dengan rasa original yaitu onde-onde rasa kacang ijo.

Pemasaran onde-onde ceplus secara online dengan cara *Pre-Order* (PO) lebih *efision* dari pada penjualan secara *offline*, akan tetapi pengumpulan kuota pembeli dilakukan sehari sebelum produksi, hal ini dilakukan agar tidak ada produk yang tidak

terjual, sehingga produk terjual lebih cepat, dan perlu diketahui produk ini tidak mampu bertahan cukup lama karena akan merubah sifat organoleptik produk. Hasil penjualan secara *offline* juga tidak terlalu buruk yaitu dengan menitipkan produk pada penjual jajanan kue tradisional di pasar, penjualan secara *offline* dilakukan hanya pada hari minggu pagi mengingat pasar yang sepi karena dampak pandemi.