

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN SUSU KEDELAI CAPPUCCINO CINCAU HITAM, Galih Adi Pratama, NIM B32170523, Tahun 2020, 82 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing)

Indonesia adalah negara agraris dimana mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani atau bercocok tanam. Di Indonesia, produk pertaniannya salah satunya adalah tanaman pangan. Salah satu tanaman pangan yang penting untuk dikonsumsi adalah kedelai. Susu kedelai adalah minuman yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai yang telah diekstrak dengan cara dihaluskan dan digiling lalu ditambah air dengan perbandingan tertentu sehingga didapatkan cairan yang berwarna putih seperti susu dengan ciri aroma yang khas. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan susu kedelai cappuccino cincau hitam adalah kedelai, gula, garam, vanili, bubuk cappuccino, daun pandan, dan cincau hitam. Proses produksi pembuatan susu kedelai memiliki beberapa proses, diantaranya persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencucian, perendaman, pengukusan, penggilingan, penyaringan, pemasakan, pendinginan, pencampuran, dan pengemasan. Produk susu kedelai cappuccino cincau hitam ini layak dijadikan peluang usaha dengan biaya tetap Rp. 76.963,1, total biaya tidak tetap Rp. 1.826.000, total biaya produksi Rp. 1.902.963, keuntungan Rp. 722.037, laju keuntungan 37,94%, B/C ratio 1,37, BEP produksi 36, BEP rupiah Rp. 110.738. Pemasaran produk susu kedelai cappuccino cincau hitam ini dilakukan dengan cara langsung Pemasaran langsung dilakukan disekitar Desa Sumberjo Kecamatan Wuluhan dan Pasar Sumberjo dan melalui media sosial atau online seperti WhatsApp dan instagram.