**RINGKASAN**

**Produksi dan Pemasaran Onde onde Kering Substitusi Tepung Kelapa** *(Cocos nucifera)* Yulita Dewi, NIM B32171290, Tahun 2020, 65 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing I).

Onde–onde kering merupakan salah satu makanan jajanan pasar atau juga jajanan tradisional yang populer di Indonesia dengan berbahan dasar tepung ketan dan tepung terigu berbentuk bulat dan ditaburi wijen. Bahan-bahan utama yang diperlukan untuk pembuatan Onde–onde kering subtitusi tepung kelapa adalah bahan dasar tepung terigu dan tepung kelapa serta bahan lainnya seperti margarin, air, telur, *baking powder*, gula, wijen dan minyak.

Metodologi yang digunakan dalam Proses produksi Onde–onde kering subtitusi tepung kelapa terdiri dari beberapa tahap yaitu seleksi bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pembentukan onde onde, penggorengan, pendinginan, pengemasan.

Proses produksi pembuatan Onde–onde kering subtitusi tepung kelapa selama 10 kali produksi yang menggunakan formulasi tepung kelapa 60 gr, tepung terigu 240 gr, margarin 100 gr, telur 4 butir, gula 150 gr, Wijen 200 gr, air 100 ml, Minyak 1 liter, garam 1 gram, yang memiliki beberapa proses mulai dari tahap pertama ialah persiapan bahan baku hingga pengemasan dengan total biaya 87.351 yang memperoleh keuntungan Rp. 61.239 dengan laju keuntungan 6,32 % dengan B/C ratio 1,06 Menunjukkan bahwa usaha Onde–onde kering subtitusi tepung kelapa ini layak untuk dijadikan peluang usaha karena B/C ratio >1.

Pemasaran produk Onde–onde kering subtitusi tepung kelapa ini dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung. Pemasaran secara langsung akan dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen. Sedangkan pemasaran tidak langsung dapat dilakukan di media sosial.