

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sari kedelai *Green Tea Cincau*, Lailatul Atiqoh, NIM B32190456, Tahun 2022, 69 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing), Yani Subaktilah, S.TP., MP (Ketua Penguji), Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP (Anggota Penguji).

Sari kedelai *green tea cincau* merupakan sebuah inovasi baru terhadap minuman sari kedelai dengan menambahkan varian rasa *green tea* dan cincau sebagai isiannya untuk menambah cita rasa, nilai gizi, ekonomis serta menambah nilai jualnya. Sari kedelai sendiri merupakan minuman susu yang terbuat dari kedelai yang diekstrak dan diambil sarinya untuk dijadikan minuman. Produk sari kedelai *green tea cincau* dijual dengan harga Rp7.000,- per botol dengan berat @250 ml.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan produk sari kedelai *green tea cincau* yang dapat diterima oleh konsumen, mengetahui dan menghitung analisa kelayakan usaha sari kedelai *green tea cincau* serta mengetahui strategi pemasaran yang efektif untuk produk sari kedelai *green tea cincau*. Proses pembuatan sari kedelai *green tea cincau* sendiri terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, penimbangan bahan baku maupun bahan tambahan lainnya, pencucian kedelai, perendaman kedelai, proses blanching kedelai, pengancuran bahan atau penggilingan kedelai, penyaringan dan pemerasan, pemanasan atau pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Bahan-bahan yang diperlukan pada pembuatan sari kedelai *green tea cincau* adalah kedelai, gula, garam, vanili, cmc, bubuk *green tea*, cincau dan air. Produk sari kedelai *green tea cincau* layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp1.187.583,5,- dan mendapat keuntungan sebesar Rp282.416,5,- dengan laju keuntungan 23,78 % serta dengan nilai B/C ratio 1,23.

Pemasaran sari kedelai *green tea cincau* menggunakan metode langsung secara online dan offline. Pemasaran langsung secara online melalui media sosial