

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE LUMPUR LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN SARI KEDELAI**, Dia Ayu Jannatin Na'imah, NIM B32192067, Tahun 2022, 91 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S.TP, M.P (Pembimbing).

Kue lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Kue lumpur ini berasal dari teksturnya yang lembut dan halus seperti lumpur. Untuk menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan labu kuning kukus yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga mengental. Kue lumpur ini tergolong dalam jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau waluh merupakan buah yang mengandung zat gizi cukup lengkap, seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral serta serat. Labu kuning memiliki tekstur yang lembut dan empuk. Selain itu, buah labu kuning juga dapat dijadikan berbagai olahan kuliner. Serat makanan yang ada pada labu kuning memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia, yakni untuk mencegah diabetes, obesitas, penyakit jantung koroner, kanker usus besar, divertikular dan konstipasi.

Sari kedelai adalah produk seperti susu sapi, tetapi dibuat dari ekstrak fraksi terlarut dari kedelai. Sari kedelai diperoleh dengan cara penggilingan biji kedelai yang telah direndam dalam air. Hasil penggilingan kemudian disaring untuk memperoleh filtrate, yang kemudian dididihkan dan diberi bumbu untuk meningkatkan rasanya. Sari kedelai juga baik dikonsumsi bagi orang yang mengalami *lactose intolerance* (alergi terhadap laktosa) atau bagi mereka yang tidak menyukai susu sapi dan golongan vegetarian. Sari kedelai berasal dari perasan ampas kedelai yang telah dihaluskan dengan alat penghalus, dimana biasanya yang digunakan yaitu blender.

Tujuan dilakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai secara optimal, menganalisa biaya, kelayakan usaha serta memasarkan produk kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai ini dengan mudah oleh konsumen. Proses pembuatan produk kue lumpur labu kuning yang optimal yaitu menggunakan formulasi bahan labu kuning sebanyak 1500 gram, sari kedelai 170 ml dan menghasilkan 10 kemasan kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai. Produk kue lumpur dengan sari kedelai ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru yang dijual dengan harga Rp. 8500/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung dan pemasaran tidak langsung secara konvensional dan *online*. Total biaya produksi sebesar Rp 1.081.561,05, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 193.439 memiliki laju keuntungan 17%, BEP Produksi sebesar 10 kemasan, BEP Rupiah sebesar Rp 73.600 dan B/C Ratio 1,17 sehingga layak dijadikan peluang usaha.