

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE KEMBANG GOYANG ANEKA RASA, Aqila Sekar Cahyani, NIM B32190206, Tahun 2022, 62 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP (Pembimbing).

Kue kembang goyang merupakan kue tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan dasar tepung beras. Kue kembang goyang memiliki rasa enak yaitu perpaduan rasa manis dan gurih yang seimbang, beraroma harum khas kue kembang goyang, berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah dan kering. Asal dari kue kembang goyang ini adalah masyarakat Betawi, penyebarannya mengikuti berpindahnya penduduk Betawi atau keturunannya. Bentuk kue kembang goyang seperti kelopak bunga sesuai dengan cetakan yang digunakan. Pencetakan terjadi pada saat penggorengan dengan deep frying.

Rasa yang monoton membuat kebosanan bagi para konsumen penikmat kembang goyang, sehingga salah satu upaya untuk menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi kue kembang goyang ini adalah dengan menambahkan berbagai macam rasa

Metode pelaksanaan dilakukan dengan diawali tahap survei pasar, pra produksi, produksi dan analisa kelayakan usaha. Parameter yang diamati meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi, uji organoleptik, jumlah produk terjual dan lama penjualan produk.

Proses produksi kue kembang goyang aneka rasa terdiri dari beberapa tahap diantaranya persiapan alat dan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran adonan, penyaringan, pencetakan dan penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan. Metode pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran secara langsung melalui *Cash On Delivery* dan *Door to door* dan pemasaran tidak langsung atau online via whatsapp dan Instagram.

Kue kembang goyang aneka rasa ini dilakukan selama 2 bulan dengan kemampuan produksi sebanyak 15 kali produksi. Setiap kali produksi mampu menghasilkan 12 kemasan sehingga total kemasan selama 15 kali produksinya menghasilkan sebanyak 180 kemasan yang berisi 75gr/ kemasan dengan harga

jual Rp.8.000/ kemasan. Total biaya produksi Rp.984.846, dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 455.136 dengan laju keuntungan 46%, serta R/C ratio sebesar 1,46.