

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sus Kering Substitusi Pisang Raja, Denabel Yehovana Regita Marpaung, NIM B32192258, Tahun 2022, 97 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc. (Pembimbing).

Pisang Raja (*Musa paradisiaca L. var sapientum*) merupakan salah satu jenis pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia dan mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, mineral, vitamin A, vitamin C, vitamin B6, pektin, dan kadar air yang tinggi. Pisang raja dapat dimakan langsung maupun diolah. Untuk menambah nilai ekonomis dan memperluas pemanfaatan pisang raja sebagai bahan makanan lain diperlukan adanya inovasi yang bervariasi, salah satunya adalah sus kering.

Sus kering merupakan kue kering yang berbahan dasar tepung terigu, margarin, air, garam, *baking powder*, dan telur. Sus kering biasanya dijadikan suguhan tamu maupun camilan ringan. Rasanya yang enak dan teksturnya yang ringan membuat sus kering disukai berbagai kalangan usia.

Tujuan dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi sus kering substitusi pisang raja untuk mengetahui pembuatan sus kering substitusi pisang raja yang baik dan benar, menganalisis biaya, kelayakan usaha, serta strategi pemasaran produk yang efektif. Proses pembuatan produk sus kering substitusi pisang raja ini diawali dengan persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemixeran bahan, pencetakan adonan, pengisian selai, dan pengemasan serta pelabelan. Formulasi yang digunakan yaitu 120 gram tepung terigu, 30 gram pisang raja, 100 gram margarin, 250 ml air, 2 gram garam, 2 gram *baking powder*, dan 3 butir telur, serta menggunakan selai pisang sebagai isiannya. Produk sus kering pisang raja ini mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.535.095,-, laju keuntungan 69,30% dan *R/C ratio* 1,69, dimana nilai *R/C ratio* >1 yang artinya usaha ini menguntungkan dan layak sebagai peluang usaha baru. Sedangkan proses pemasaran yang efektif dilakukan secara *online* dengan menggunakan media *whatsapp*, *instagram*, dan *shopee* sebagai media pemasaran.