

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sus Kering dengan Substitusi Ubi Jalar Ungu, Sonia Holifia, NIM B32191829, Tahun 2022, 97 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Sus kering dengan substitusi ubi jalar ungu merupakan salah satu inovasi pangan terbaru dari sus kering. Penambahan ubi jalar ungu pada sus kering ini dapat menambah cita rasa baru dari sus kering yang sudah ada dipasaran, serta manfaat ubi jalar ungu yang baik bagi tubuh. Selain itu, juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan dasar dari sus kering. Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi sus kering dengan substitusi ubi jalar ungu dilaksanakan di Desa Antirogo, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember yang berlangsung pada bulan April – Juni 2022. Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui pembuatan sus kering dengan substitusi ubi jalar ungu secara optimal, menganalisa kelayakan usaha, serta mengetahui strategi pemasaran yang baik. Metode pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan beberapa tahapan meliputi survei pasar, survei konsumen, pra produksi, produksi dan analisis data. Parameter pengamatan yang dilakukan yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi, sifat organoleptik, kerusakan, rendemen, *control chart* suhu pengovenan, jumlah produksi, jumlah produk yang terjual, lama penjualan produk, dan proses pemasaran.

Produksi sus kering substitusi ubi jalar ungu dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan bahan, pengupasan, pengukusan, penghalusan, penimbangan bahan, pencampuran I, pencampuran II, pencetakan, pemanggang, pengisian, pengemasan dan pelabelan. Proses produksi sus kering dengan substitusi ubi jalar ungu direalisasikan sebanyak 15 kali produksi dengan menghasilkan 375 kemasan. Uji organoleptik produk sus kering dengan substitusi ubi jalar ungu yang dihasilkan yaitu berwarna ungu kecoklatan cerah, berasa gurih dan berasa ubi jalar ungu, beraroma khas ubi jalar ungu, bertekstur renyah dan kokoh. Setiap produksi

menghasilkan 25 kemasan yang memiliki berat bersih 85 gram dengan harga jual Rp. 6.000 per kemasan. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 506.450 dengan laju keuntungan 29,04% dan nilai R/C Rasio sebesar 1,29, dimana nilai R/C Rasio > 1 yang menunjukkan usaha ini layak untuk dijalankan. Proses pemasaran dilakukan dengan dua metode yaitu pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dinilai lebih efektif dibandingkan dengan pemasaran tidak langsung.