

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Strudel Vla Tape Singkong (Manihot esculenta)*, Yuliana, NIM B32191002, Tahun 2022, 88 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Pembimbing)

Tape Singkong adalah produk hasil fermentasi dari tape singkong. Produk pangan tradisional ini populer di Jawa khususnya di Kabupaten Bondowoso Jawa Timur yang menjadi makanan khas daerah. Sebagai makanan tradisional khas daerah, tape singkong merupakan makanan yang mudah didapat, rasanya enak, manis sedikit asam, dan juga kandungan gizi serta manfaatnya. Tape singkong pada umumnya memiliki umur simpan yang relatif pendek. Kelebihan dalam mengkonsumsi tape singkong yaitu pada kontribusinya menyediakan bakteri probiotik yang berfungsi meningkatkan kesehatan salah satunya menghambat bakteri pathogen.

Strudel adalah sebuah jenis *pastry* berlapis yang biasanya diisi dengan manisan dan merupakan makanan dengan bahan dasar terigu protein tinggi, air, minyak/mentega, serta garam. Pada umumnya di Indonesia *strudel* diisi dengan apel, pisang dan berbagai buah lainnya. Namun, karena produksi tape singkong yang tinggi dan dapat digunakan sebagai isian *strudel* untuk pembuatan Vla tape singkong. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui proses pembuatan *strudel* vla tape singkong, menganalisis biaya dan memasarkan produk *strudel* vla tape singkong. Proses produksi *strudel* vla tape singkong dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan total 180 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 12 kemasan dijual dengan harga Rp.10.000/kemasan. Sifat organoleptik *strudel* vla tape singkong meliputi warna kuning kecokelatan, beraroma khas tape singkong, gurih dan manis serta bertekstur renyah dan berlapis. Penjualan produk *strudel* vla tape singkong mendapatkan keuntungan sebesar Rp 460.736 dengan laju keuntungan 34,40% dan B/C Ratio sebesar 1,34 artinya usaha ini layak untuk dilanjutkan.