

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Kue Lidah Kucing Dengan Penambahan Pisang Mas (*Musa acuminata*) Rahman Yusuf, NIM B32192475, Tahun 2022, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K, S.TP, MP. (Pembimbing)

Kue Lidah Kucing Rasa Pisang Mas merupakan kue tradisional yang bahan utamanya adalah tepung terigu dan margarin. Pengolahan produk ini sebagai salah satu makanan atau cemilan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan dari anak-anak hingga orang tua, juga sebagai inovasi baru di dalam bidang pangan yang dapat menambah nilai ekonomis dari Pisang Mas.

Proses produksi kue lidah kucing rasa pisang mas terdiri dari beberapa tahapan yaitu Persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran 1, pencampuran 2, pencetakan, pengovenan, penirisan, pengemasan dan pelabelan. Proses produksi diawali dengan tahap pra produksi sebagai acuan dalam pelaksanaan produksi. Proses pra produksi dilakukan hingga pra produksi ke-2. Formulasi yang digunakan pada produksi yaitu 900 gram tepung terigu, 800 gram margarin, 325 gram telur, 450 gram gula halus, 400 gram pisang mas, dan 2 gram vanili. Analisis sensoris atau uji organoleptik menggunakan 25 orang panelis tidak terlatih. Uji yang digunakan adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik meliputi sebagian atribut penilaian, antara lain yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) diproduksi sebanyak 15 kali selama bulan Mei - Juni, dalam 1 kali produksi menghasilkan jumlah akhir 2 kg kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas. kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) dikemas menggunakan toples berisi 225 gr/kemasan.

Harga kue lidah kucing rasa pisang mas sebesar Rp. 20.000 per kemasan. Dengan B/C Ratio sebesar 1,37 menunjukkan bahwa Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) layak untuk dilanjutkan karena nilai B/C Ratio >1 .