

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sari Kedelai dengan Penambahan Sari Kacang Hijau, Tsania Reskiva Amarani Putri, Nim B32190827, 76 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Susu kacang kedelai (lebih tepatnya adalah sari kedelai) adalah semacam minuman yang dibuat dari kacang kuning. Susu ini juga dikenal sebagai susu kedelai di Indonesia.

Kacang hijau adalah salah satu jenis kacang – kacang yang banyak terdapat di Indonesia dan menjadi makanan selingan atau sebagai minuman. Kandungan gizi kacang hijau dalam 100 gram bahan memiliki energi sebesar 323 kkal, protein sebesar 22,9 gram, lemak 1,5 gram, serat sebesar 7,6 gram, dan isoflavon sebesar 4,3 gram/100 gram (Thompson dkk, 2006: 9).

Metode yang digunakan dalam produksi susu kedelai dengan penambahan sari kacang hijau meliputi survei pasar , produksi, pemasaran, dan analisa usaha. Tahap proses produksi yaitu pensortiran, penimbangan, perendaman, penggilingan, penyaringan, pemasakan, pendinginan, pengemasan.

Produksi susu kedelai dengan penambahan sari kacang hijau 15 kali produksi menghasilkan 150 kemasan yang dijual dengan harga Rp. 6.500 Per kemasan. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 284.382 dengan laju keuntungan 41,17 % dari hasil penjualan susu kedelai dengan penambahan sari kacang hijau. Usaha tersebut layak untuk dilanjutkan karena mengacu dari B/C Ratio sebesar 1,41 dimana $B/C \text{ Ratio} > 1$ maka usaha produksi susu kedelai dengan penambahan sari kacang hijau layak dijalankan. Metode pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran langsung dan tidak langsung. pemasaran secara langsung lebih efektif dibandingkan dengan pemasaran tidak langsung.