

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kuping Gajah dengan Penambahan *Puree Kulit Buah Naga*, Hayana Rochimatus Saidah, NIM B32191596, Tahun 2022, 50 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP (Pembimbing).

Kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga merupakan salah satu inovasi yang dapat menambah varian kue kuping gajah yang ada di Indonesia dan untuk mengurangi pemakaian pewarna sintetis pada makanan. Memiliki nilai gizi dan kualitas yang baik bagi konsumen. Proyek Usaha Mandiri (PUM) berlangsung pada bulan Maret - Juni 2022. Prosedur kerja pembuatan kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga ini terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pembagian adonan, penambahan warna adonan, pencetakan bahan, pemotongan bahan, penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan produk. Pemasaran kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga ini dipasarkan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan bertemu dengan konsumen seperti teman-teman, keluarga dan sekitar area Bondowoso dan Jember. Sedangkan pemasaran tidak langsung dengan bantuan sosial media seperti whatsapp (083841731344) dan Instagram (@nakam_yuk) di jual dengan harga Rp. 8.500/kemasan. Produk akhir kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga mempunyai rerata rendemen sebesar 98,62%. Total biaya produksi Rp. 791.096, keuntungan Rp. 408.904, laju keuntungan 51,6 % dan titik impas pada kemasan ke 3 yaitu Rp. 17.342, dengan B/C Ratio 1,51 hal ini menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dilanjutkan karena B/C Ratio > 1.