

RINGKASAN

Proses Produksi Dan Pemasaran Cookies Coklat Dengan Substitusi Tepung Modified Casava (Mocaf), Shella Anggraita Rusyanto, Nim B32180843, Tahun 2021, 66 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K,S.Tp, MP (Pembimbing I), M. Ardiyansyah Surya N, S,Si, M.Si (Ketua Penguji), Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Anggota Penguji)

Cookies (kue kering) adalah salah satu jenis makanan ringan (camilan) yang sangat digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan. *Cookies* merupakan kue manis yang berukuran kecil-kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain (Lemak, Telur dll) yang kemudian dipanggang. *Cookies* sebagai makanan kecil sendiri berfungsi sebagai makanan yang dapat mempertahankan kondisi tubuh agar tidak menurunkan daya kerja. Aneka produk *cookies* dipasaran saat ini memiliki banyak variasi mulai dari bentuk dan rasa, hal tersebut memungkinkan *cookies* dapat dikembangkan dengan penambahan coklat sebagai pembentuk rasadan warna *cookies*. Saat ini, di Indonesia coklat masih menjadi komoditi perkebunan yang potensial dan andalan sebagai komoditi penambahan devisa Negara. coklat digemari karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Coklat sendiri dapat bermanfaat sebagai antioksidan, dan flavonoid yang sangat berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh yang bisa menyebabkan kanker. Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) untuk mendapatkan formulasi dan proses pembuatan *cookies* coklat yang baik dapat diterima konsumen, menghitung analisa biaya produksi, dan memasarkan produk *cookies* coklat.

Metodologi yang digunakan dalam produksi cookies coklat meliputi pra produksi dan produksi. Tahap proses produksi cookies coklat dalam Proyek Usaha mandiri (PUM) terdiri dari persiapan alat dan bahan; pencampuran I; pencampuran II; pencampuran III; pencetakan; pengovenan; pengemasan.

Produksi cookies selama 15 kali produksi menghasilkan 1654 cookies yang dijual dengan harga Rp. 9.000. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 460.694,48 dengan laju keuntungan 29,45% dari hasil penjualan *cookies* kopi. Usaha tersebut layak untuk dilakukan karena mengacu dari B/C Ratio sebesar 1,2 dimana R/C Ratio > 1 maka usaha produksi cookies coklat tersebut layak sebagai usaha.