

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Ulut Sutra Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*), Dwi Kiki Sintawati, NIM B32190952, Tahun 2022, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Pembimbing).

Daun salam (*syzygium polyanthum*) merupakan salah satu bumbu utama pada berbagai masakan bagi masyarakat di Indonesia. Daun salam cukup mudah ditemukan dipasar dan disekitar pekarangan rumah. Penambahan daun salam pada berbagai macam masakan berfungsi untuk menambah cita rasa, aroma, daya simpan, dan pewarna alami. Kue ulat sutra merupakan salah satu jenis makanan ringan sebagai cemilan pendamping minum teh. Bahan dasar kue ulat sutra yaitu tepung beras ketan, telur, penyedap rasa, *baking powder*. Kue ulat sutra dimasak dengan cara digoreng menggunakan minyak yang banyak, sehingga menghasilkan tekstur yang renyah dan juga enak. Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini pada produksi kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*syzygium polyanthum*) untuk mengetahui cara pembuatan kue rumput laut dengan penambahan ekstrak daun salam dengan baik dan benar, menganalisis biaya, kelayakan usaha, dan strategi pemasaran produk kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*syzygium polyanthum*) dengan tepat.

Proses pembuatan produk kue ulat sutrat dengan penambahan ekstrak daun salam (*syzygium polyanthum*) menggunakan formulasi 500 gram tepung beras ketan, 500 gram telur ayam, daun salam 200 gram, penyedap rasa 16 gram, baking powder 4gram, dan 100 ml air. Produk kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam ini mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 516.545, laju keuntungan 38,02%, dan R/C ratio 1,38. Jadi, dilihat dari nilai R/C ratio >1 yang artinya usaha ini layak untuk dijadikan peluang usaha baru. Pemasaran paling efektif pada produk kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*syzygium polyanthum*) yaitu dengan cara pemasaran secara langsung. Hal ini dikarenakan pemasaran dilakukan pada akhir pekan atau hari libur, yang dimana banyak konsumen membeli untuk dijadikan cemilan.