

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN *PIE* SUSU BERAS MERAH (*Oryza nivara*)**, Meiga Nur Azizah Indriyani, NIM B32170534, Tahun 2020, halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I).

*Pie* susu beras merah merupakan makanan penutup atau camilan yang terbuat dari bahan baku utama tepung terigu dan tepung beras merah yang diolah dengan cara di oven. *Pie* susu beras merah berbentuk bundar dan memiliki cekungan yang berisi isian khas *pie* susu yaitu fla susu. Camilan ini memiliki rasa manis dan gurih, berwarna kecoklatan dan kuning dibagian isiannya serta bertekstur renyah dan berpasir. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan suatu produk yang terbarukan dari *pie* susu yaitu *pie* susu beras merah. Penambahan tepung beras merah pada produk *pie* susu bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa beras merah tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan pokok dan MP-Asi, namun dapat juga dibuat sebagai camilan karena mengingat seringnya masyarakat mengkonsumsi beras merah hanya untuk makanan utama saja atau sebagai bahan MP-Asi (makanan pendamping Asi).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha *pie* susu beras merah serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan *pie* susu beras merah. produksi dilaksanakan pada bulan Mei – Juli 2020 bertempat di rumah penulis. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali dengan tahap survey pasar, kemudian dilanjutkan dengan tahap pra produksi, produksi, dan analisis usaha. Parameter yang diamati meliputi kerusakan, rendemen, pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi dan uji organoleptik (organoleptik mutu hedonik dan hedonik).

Proses produksi *pie* susu beras merah dilaksanakan selama 15 kali produksi dan menghasilkan total 150 kemasan box. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan box *pie* susu beras merah dengan berat 250 gram yang dijual dengan harga Rp. 17.000/box. Produksi akhir *pie* susu beras merah memiliki rata-rata rendemen sebesar 94,3% dengan rata-rata kerusakan produk sebesar 2,6%. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu pemasaran secara langsung secara konvensional dan melalui media sosial (*instagram, whatsapp, facebook* dan *marketplace* seperti *shopee*). Pemasaran melalui media sosial menyumbang 77% produk terjual dibandingkan dengan pemasaran secara konvensional (33%). Penjualan produk *pie* susu beras merah mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 949.645,84 dengan laju keuntungan sebesar 59,34%. B/C ratio sebesar 1,59 dimana apabila nilai B/C ratio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.