

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Bolen Aneka Rasa, Taranovelasari Galuh Eryawanti, Nim B32190106, Tahun 2020, 86 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Pembimbing 1)

Pisang kepok (*musa paradisiaca L*) adalah jenis pisang yang sering digunakan dalam industri pangan. Pisang kepok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti kripik dan gorengan. Pada perkembangan saat ini pisang kepok dapat diolah menjadi bolen pisang.

Bolen adalah kue pastry yang diisi oleh pisang dan juga dilengkapi dengan sepotong keju dan coklat. Kue ini sangat terkenal dibandung, bahkan sudah menjadi oleh-oleh wajib bagi para pendatang baik wisatawan domestik atau bahkan turis mancanegara. Masyarakat mulai merasakan kejenuhan dengan bolen yang hanya diisi dengan isian pisang saja tanpa ada variasi baru, maka perlu adanya diversifikasi dengan aneka rasa isian untuk mengurangi kejenuhan masyarakat dan meningkatkan minat konsumen.

Dalam pembuatan bolen aneka rasa didapatkan nilai B/C ratio 2,1 dan keuntungan Rp. 1.511.722,- dalam 15x produksi. Pada produksi bolen aneka rasa juga didapatkan nilai BEP (unit) yaitu 36 kemasan dan BEP (harga) sebesar Rp. 931.372,- Selain itu dari perhitungan NPV didapatkan nilai sebesar Rp. 781.716,-. Pada perhitungan ini proyek tersebut tidak layak untuk dilaksanakan karena nilai NPV lebih rendah dari nol. Hal ini dikarenakan jumlah produksi yang terlalu sedikit maka perlu diadakannya peningkatan kapasitas produksi Bolen Aneka Rasa. Produksi bolen aneka rasa berada pada posisi kuadran II yang artinya mendukung strategi diverifikasi, meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal