

RINGKASAN

“Produksi Dan Pemasaran Cokelat Selai Nanas ”, Intan Aprilia Sari, NIM B32190115, tahun 2020, 52 hlm, Program Studi Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia W. Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing).

Cokelat merupakan olahan pangan yang dihasilkan dari bahan baku yaitu biji dan lemak kakao, banyak mengandung vitamin seperti A1, B1, B2, C, D, E serta beberapa mineral, fosfor, magnesium, zat besi, zinc, dan juga tembaga. Rasa cokelat yang pahit bisa membuat konsumen banyak peminatnya karena ada varian rasa dari selai nanas, rasa selai nanas asam kemanisan karena ada campuran gula dan sedikit garam. Upaya pengolahan cokelat menjadi produk pangan dapat dijadikan ide cokelat dapat diolah menjadi Cokelat Selai Nanas.

Tujuan dari produksi dan pemasaran Cokelat Selai Nanas yaitu untuk mengetahui proses pembuatan cokelat selai nanas, untuk mengetahui sifat organoleptik produk cokelat selai nanas, mendapatkan kelayakan usaha produksi cokelat selai nanas, mengetahui cara penjualan yang cocok untuk memasarkan produk cokelat selai nanas

Produksi Cokelat Selai Nanas dilakukan sebanyak 15 kali produksi menggunakan cokelat blok 1.000 gram dan selai nanas 600 gram menghasilkan 120 kemasan dengan keuntungan sebesar Rp.232.652, laju keuntungan 12.071%, dan R/C ratio 1,12.