

## RINGKASAN

**Produksi dan pemasaran *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah**  
Fitrah Amalia Ramadani, Nim B32190114, Tahun 2020, 64 hlm., Program Studi  
Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.  
Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

*Cookies* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah merupakan makanan ringan terbuat dari bahan baku tepung terigu dan tepung kacang merah yang diolah dengan cara pemanggangan.

Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dapat memproduksi *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah yang berkualitas dan disukai oleh calon konsumen, mengetahui hasil organoleptik dari *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah, dapat menghitung analisis usaha kelayakan dari produk *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah, dan mampu memasarkan produk *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah dengan baik.

Metodelogi yang digunakan dalam produksi *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah meliputi survei pasar, produksi dan pemasaran. Proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah terdiri atas beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran bahan I dan II, pencetakan, pengovenan, pengemasan dan pengemasan.

Proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah dilakukan pengovenan dengan suhu oven 170°C dengan waktu 30 menit. *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah menghasilkan 90 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 19.000. pemasaran secara langsung lebih cepat laku keuntungan yang didapat sebesar Rp. 399.571 dengan laju keuntungan 30% dari hasil penjualan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah. Jika mengacu dari B/C ratio yang dihasilkan yaitu 1,3% dimana B/C ratio > 1 maka usaha *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah tersebut layak sebagai usaha