

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Ledre Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning.
Firezka Lisma Hervanda, NIM B32180899, Tahun 2022, 76 halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono,SP, M.Si, Ph.D (Pembimbing 1).

Ledre merupakan salah satu oleh-oleh khas Bojonegoro berupa kue kering yang digulung terbuat dari tepung beras, tepung terigu, telur, pisang, santan, gula, margarin dan bahan lainnya. Ledre dengan penambahan tepung labu kuning merupakan inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat meningkatkan nilai guna dari tepung labu kuning serta mengurangi penggunaan tepung terigu. Selain itu menambah nilai ekonomis dari labu kuning.

Proyek usaha mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi ledre dengan penambahan tepung labu kuning yang optimal dan menganalisa kelayakan produk ini. Proyek Usaha Mandiri ini dilaksanakan di rumah penulis, Jl. Sunan Kalijogo, Sukorejo, Bojonegoro yang berlangsung selama 2 bulan mulai akhir Juni-awal Agustus. Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dengan survey pasar, pra produksi, produksi, dan pemasaran. Parameter yang diamati adalah pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu produk jadi, rendemen, kerusakan, uji organoleptik mutu hedonik dan organoleptik hedonik.

Produksi ledre dengan penambahan tepung labu kuning dilakukan sebanyak 10 kali produksi menghasilkan 120 kemasan yang terjual dengan harga Rp. 15.000 per 150 gram. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran secara langsung dan tidak langsung melalui media sosial. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 324.736 dengan laju keuntungan sebesar 25,07% dari hasil penjualan. Usaha ledre dengan penambahan tepung labu kuning bisa dibidang menguntungkan, karena mengacu pada B/C Ratio sebesar 1,25 dimana $R/C \text{ Ratio} > 1$ yang artinya menguntungkan. Sehingga Proyek Usaha Mandiri ini layak dijalankan.