

RINGKASAN

Usaha Mandiri Produksi Soft Candy Kopi Susu Pada Skala Industri Kecil, Nadina Ajeng Vergina, Nim B32160894, Tahun 2019, 51 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Produksi kopi mengalami peningkatan dari tahun 2015 ke tahun 2016 dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini dapat terlihat dari semakin populernya tren konsumsi kopi dan semakin banyak dibukanya kedai kopi. Upaya pengolahan kopi menjadi produk pangan dapat dijadikan ide mengingat konsumsi kopi pada umumnya sebagai minuman, misalnya kopi dapat diolah menjadi produk permen sebagai makanan selingan.

Tujuan dari produksi dan pemasaran *soft candy* kopi susu yaitu mengolah kopi menjadi produk permen lunak sebagai makanan selingan. Permen lunak (*soft candy*) merupakan jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur relatif lunak atau menjadi lunak jika dikunyah. Produk kembang gula lunak dapat digolongkan menjadi dua jenis, yaitu kembang gula lunak bukan jelly dan kembang gula lunak jelly. Kembang gula lunak bukan jelly biasanya diproses dengan pencampuran lemak sedangkan kembang gula lunak jelly diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid.

Produksi *soft candy* kopi susu dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan kapasitas 15 kg gula pasir menghasilkan 495 kemasan dengan keuntungan sebesar Rp. 978.275, laju keuntungan 56% dan B/C ratio 1,5.