

## RINGKASAN

**Produksi Dan Pemasaran Es Krim Tape Ungu**, Nur Annisa Febri Melinda, NIM B32170104, Tahun 2020, 83 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing 1).

Es krim adalah makanan jenis semi padat (*dessert*) yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan makanan lain dan tambahan makanan yang diizinkan. Hidangan ini banyak digemari berbagai kalangan terutama anak – anak, karena terbuat dari susu yang kaya akan protein dan energi. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dengan inovasi salah satu produk es krim yaitu dengan rasa tape ubi ungu yang dibuat dengan formulasi yang terbaik. Es krim tape ungu merupakan perpaduan yang tepat antara es krim dan tape ubi ungu yang kaya manfaat bagi tubuh, memiliki rasa yang unik, warna yang menarik dan tekstur yang lembut.

Tujuan dari kegiatan usaha Proyek Usaha Mandiri ini di antaranya adalah memproduksi es krim tape ungu dan memperoleh karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen, mendapatkan strategi pemasaran es krim tape ungu dengan menggunakan *box sterofoam* yang dapat menghambat pelelehan pada saat distribusi, mendapatkan analisa usaha produksi es krim tape ungu yang layak untuk dilanjutkan sebagai usaha.

Metodologi yang digunakan dalam produksi es krim tape ungu meliputi persiapan bahan, penimbangan, pemasakan, aging, pencampuran dan *flavouring*, *mixing* atau pengekringan, pengemasan dan pelabelan, pengerasan. produksi es krim tape ungu direncanakan menghasilkan 540 cup dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 4.500.

Penjualan es krim tape ungu dilakukan secara langsung dan melalui sosial media. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 664.623,24 dengan laju keuntungan 37% dari hasil penjualan es krim tape ungu. Usaha tersebut layak untuk dijalankan karena mengacu dari B/C ratio 1,37 dimana B/C Ratio > 1 maka usaha produksi es krim tape ungu tersebut layak untuk usaha.