

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Kering Nastar Labu Kuning (STARBUK), Akhmad Dwi Prasetyo Adi, Nim B32170749, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., PhD (Pembimbing).

Kue Kering Nastar Labu Kuning (STARBUK) merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku tepung terigu dan tepung labu kuning yang diolah dengan cara di oven. STARBUK ini adalah salah satu makanan yang memberikan tekstur yang lembut dan memberikan banyak manfaat.

Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dapat memproduksi STARBUK yang berkualitas dan disukai oleh konsumen, dapat menganalisa kelayakan usaha dari produk STARBUK, dan mampu memasarkan STARBUK dengan baik. Metodologi yang digunakan dalam produksi STARBUK meliputi survey pasar, pra-produksi, perencanaan produksi, proses produksi, pemasaran, dan analisis ekonomi. Proses Produksi STARBUK terdiri atas beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran bahan, pencetakan, pengovenan, pendinginan, pelabelan dan pengemasan. Pra produksi STARBUK direncanakan menghasilkan 100 kemasan dalam 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 35.000. Pemasaran STARBUK ini dilakukan secara langsung (konvensional dan media online). Realisasi produksi STARBUK menghasilkan 100 kemasan dalam 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 35.000 dengan berat 400 gram.

Proses produksi Kue Kering Nastar Labu Kuning (STARBUK) dilakukan pengovenan dengan suhu oven 180°C dengan waktu 30 menit. Kue Kering Nastar Labu Kuning menghasilkan 97 kemasan dalam 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 35.000. Pemasaran secara langsung menggunakan media online lebih cepat laku (59%) dibandingkan pemasaran konvensional (40%). Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 596.200,00 dengan laju keuntungan 21% dari hasil penjualan nastar labu kuning (STARBUK). Jika mengacu dari B/C ratio yang dihasilkan yaitu 1,21% dimana B/C ratio > 1 maka usaha kue kering nastar labu kuning tersebut layak sebagai usaha.