

ANALISIS USAHA PUDING SUTRA MANGGA (PSM) DI DESA JEMBER LOR KECAMATAN PATRANG KABUPATEN JEMBER

Frina Sarlitasari

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Agar-agar adalah zat yang biasanya berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga yang memiliki karbohidrat dengan berat molekul tinggi. Jenis rumput laut yang biasa diolah untuk keperluan ini adalah *Eucheumaspinosum* (*Rhodophycophyta*). Agar-agar yang diolah menjadi puding merupakan makanan penutup yang biasanya sering disajikan setelah makan utama. Sering sekali puding sebagai pencuci mulut. Dari literatur yang saya ketahui bahwa puding memiliki zat gizi energi 194 kalori, protein 1,9 gram, kalsium 33,5 miligram, zat besi 0,2 miligram, vitamin C 189 miligram. Puding merupakan makanan basah yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya karena kenikmatan yang diperoleh dan gizi yang tinggi yang diberikan kepada kita. Sirup mangga merupakan pemanis dan pelengkap terhadap olahan agar-agar yang menjadi puding ini. Dengan rasa yang masam dapat menambah rasa segar dan nikmat. Dengan mengkonsumsi puding sangat bermanfaat bagi tubuh yaitu serat yang terkandung didalam puding sangat membantu sistem pencernaan di dalam tubuh manusia dan karbohidratnya yang sukar dicerna maka akan merasa kenyang lebih lama. Pemasaran produk Puding Sutra Mangga (PSM) ini dilakukan secara langsung dan tak langsung atau melalui pengecer. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak.

Kata Kunci : Agar-agar, Puding dan Pemasaran Produk PSM.