

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis, Titis Bening Ayu Priyantini, NIM B32170539, Tahun 2020, 67 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing)

Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis merupakan camilan berbahan dasar kacang tanah yang diberi lapisan penyalut. Lapisan penyalut yang digunakan yaitu adonan kulit pangsit. Kulit pangsit terbuat dari campuran tepung terigu, tepung tapioka, air, dan garam. Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis berbentuk panjang, terdapat kacang tanah didalamnya, bertekstur renyah, berwarna kuning kemerahan, memiliki rasa pedas, manis, dan gurih. Penambahan rasa pedas pada Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis dikarenakan pada saat ini makanan dengan cita rasa pedas sangat diminati oleh masyarakat.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali dengan tahap survey pasar, kemudian dilanjutkan dengan tahap pra produksi, dan analisa usaha. Parameter yang diamati meliputi kerusakan, pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi, dan uji organoleptik (organoleptik mutu hedonik dan hedonik).

Proses produksi Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis dilaksanakan selama 15 kali produksi dan menghasilkan total 365 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 24 kemasan Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis dengan berat 160 gram per kemasan yang dijual dengan harga Rp. 8.500. Pemasaran Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis yaitu menggunakan metode konvensional dan melalui media online seperti *whatsapp* dan *Instagram*. Penjualan Kacang Sembunyi Bumbu Pedas Manis mendaptkn keuntungan sebesar Rp.

1.130.405,04 dengan laju keuntungan sebesar 58,58%. B/C Ratio sebesar 1,58 dimana apabila nilai B/C Ratio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.