

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kue Bidaran Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau**, Rima Mlati, NIM B32201844, Tahun 2023, 102 Halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S., S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Kacang hijau (*vigna radiata*) merupakan tanaman polong polongan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan sangat penting untuk kesehatan. Kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin, memiliki kandungan tinggi serat dan zat lainnya yang bermanfaat bagi tubuh. Kue bidaran adalah salah satu kue tradisional Indonesia yang memiliki ciri khas berbentuk bulat lonjong, permukaan halus, tekstur renyah dan memiliki rasa gurih yang banyak disukai oleh masyarakat. Kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau dapat meningkatkan nilai gizi pada produk, untuk memiliki nilai tambah produk, menambah penganekaragaman olahan dari kacang hijau dan menambah varian produk kue bidaran.

Metodologi dalam pembuatan kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau yaitu mulai dari persiapan alat dan bahan, pembuatan tepung kacang hijau, pencampuran adonan, pembentukan adonan, penggorengan, pelapisan dengan gula, pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung secara *online* dilakukan dengan menawarkan produk kepada konsumen melalui media sosial *whatsapp* dan *Instagram*. Pemasaran langsung secara *offline* dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada masyarakat lingkungan sekitar. Pemasaran secara tidak langsung dengan cara menitipkan di toko-toko sekitar lingkungan.

Produk kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau dalam 15 kali produksi menghasilkan 300 kemasan, dengan berat 80 gram per kemasan dan dijual dengan harga Rp. 7.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp.581.775,- dengan laju keuntungan 38,6% dan mempunyai R/C Ratio 1,38 dimana R/C Ratio > 1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.