

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Donat Ubi Ungu, Farhan Putra Anggara, NIM B32170542, Tahun 2020, 68 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

Donat Ubi Ungu merupakan makanan penutup atau camilan yang terbuat dari bahan baku ubi ungu yang diolah dengan cara digoreng. Donat Ubi Ungu memiliki rasa yang manis, berwarna coklat pada bagian luar dan berwarna ungu pada bagian dalamnya, bertekstur empuk dan lembut. Penambahan ubi ungu bertujuan untuk menambah nilai guna dari ubi ungu tersebut, menambah gizi, menambah cita rasa, dan juga sebagai pewarna alami.

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

Proses produksi Donat Ubi Ungu dilaksanakan selama 15 kali produksi dan menghasilkan total 375 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 25 kemasan Donat Ubi Ungu yang dijual dengan harga Rp. 8.000/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu pemasaran secara langsung secara konvensional dan melalui media online *whatsapp* dan *Instagram*. Penjualan Donat Ubi Ungu meendapatkan keuntungan sebesar Rp. 1.072.735,1 dengan laju keuntungan sebesar 55,66. B/C Ratio sebesar 1,55 dimana apabila nilai B/C Ratio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.