

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Telur Gabus dengan Penambahan Labu Kuning Rasa Pedas, Mirna Septiani, NIM B32201351, Tahun 2023, 59 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M. (Dosen Pembimbing)

Kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas merupakan sebuah inovasi produk pangan dalam kategori makanan ringan yang memiliki ciri khas bentuknya bulat lonjong, teksturnya renyah, permukaan halus dan rasanya gurih. Produk kue telur gabus yang dijual umumnya adalah *original* dengan menggunakan tambahan keju. Sebagai pembeda dari produk kue telur gabus yang lain maka dibuat inovasi produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas. Penambahan labu kuning pada produk ini menggunakan jenis labu kuning jepang (*kabocha*). Jenis labu ini dipilih untuk menghasilkan warna kuning khas yang menarik sebagai pewarna alami karena mengandung senyawa karotenoid yang lebih tinggi dibandingkan labu kuning biasa. Pemilihan rasa pedas produk kue telur gabus juga sebagai inovasi rasa yang sedang berkembang pesat saat ini. Rasa pedas diperoleh dari penggunaan cabai bubuk.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Kue Telur Gabus dengan Penambahan Labu Kuning Rasa Pedas dilaksanakan selama 15 kali produksi menghasilkan 180 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 12 kemasan dengan berat per kemasan sebesar 100 gram. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu dengan pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada teman-teman dan saudara. Pemasaran secara tidak langsung dengan menggunakan media sosial yaitu *whatsapp* dan *instagram*. Harga jual produk Rp. 11.000/kemasan dengan total biaya produksi Rp. 1.369.376, keuntungan yang diperoleh Rp. 610.624, laju keuntungan 44,6% dengan B/C Ratio 1,44 artinya >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.