

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Minuman Herbal Instan Ekstrak Kukenjakayu (Kunyit, Kencur, Jahe, Kapulaga dan Kayu Manis), Lailatul Qomariah, NIM B32201070, Tahun 2023, 60 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.T.P., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Minuman tradisional adalah minuman dari orang tua dan diwariskan selama beberapa generasi secara turun menurun, yang akan dikonsumsi oleh masyarakat yang mempercayai dengan minuman tradisional. Umumnya bahan minuman tradisional menggunakan bahan alami seperti daun – daunan, rempah, buah atau produk dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas suatu daerah dan rasa yang telah diterima oleh penduduk sekitar.

Minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu merupakan minuman herbal beras kencur yang dimodifikasi dengan menambahkan jahe, kunyit, kapulaga dan kayu manis. Minuman ini diolah dengan cara mengekstrak rempah – rempah dan di kristalkan menggunakan gula pasir dan di haluskan guna mendapatkan serbuk instan yang halus.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan untuk menciptakan inovasi baru dalam bidang pengolahan produk. Produk ini yaitu produk minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu (kunyit, kencur, jahe, kapulaga dan kayu manis). Produk ini memiliki banyak manfaat diantaranya meredakan flu, meringankan batuk, menghilangkan pegal – pegal melancarkan peredaran darah, meredakan radang tenggorokan, dan meredakan gejala sakit maag.

Produksi minuman herbal kukenjakayu dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan 150 kemasan. Setiap kemasan berisi 105 gram dan dijual dengan harga Rp 13.000,- / kemasan, memiliki keuntungan sebanyak Rp. 512.900,- dengan laju keuntungan 35,69%, BEP rupiah Rp 104.000,- , BEP produksi sebanyak 8 kemasan. B/C Ratio 1,35 yang berarti usaha ini dinyatakan layak dijalankan. Metode pemasaran langsung dengan cara tatap muka dengan calon pembeli sedangkan tidak langsung melalui whats App dan Instagram.