

RINGKASAN

Produksi dan pemasaran Es krim tape singkong, Barata Ananta hendrawan, NIM B32202364. Tahun 2023, 101 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP (Pembimbing 1)

Es krim adalah makanan jenis semi padat (*dessert*) yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, atau tanpa bahan makanan lain dan tambahan makanan yang diizinkan. Hidangan ini banyak digemari berbagai kalangan terutama anak – anak, karena terbuat dari susu yang kaya akan protein dan energi. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dengan inovasi salah satu produk es krim yaitu dengan rasa tape singkong yang dibuat dengan formulasi yang terbaik. Es krim tape singkong merupakan perpaduan yang tepat antara es krim dan tape singkong yang kaya akan manfaat bagi tubuh, memiliki rasa yang unik, warna yang menarik dan tekstur yang lembut.

Tujuan dari kegiatan usaha Proyek Usaha Mandiri ini diantaranya adalah memproduksi es krim tape singkong dan memperoleh karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen, mendapatkan strategi pemasaran es krim tape singkong dengan menggunakan *freezer* toko yang dapat menghambat pelelehan pada saat distribusi, mendapatkan analisa usaha produksi es krim tape singkong yang layak untuk dilanjutkan sebagai usaha.

Metodologi yang digunakan dalam produksi es krim tape singkong meliputi persiapan bahan, penimbangan, pemasakan, pembekuan, *mixing*, pengemasan, pengerasan. Prouksi es krim tape singkong direncanakan menghasilkan 300 cup dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 4.500.

Penjualan es krim tape singkong dilakukan secara langsung dan melalui social media. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 655.511 dengan laju keuntungan 72% dari hasil penjualan es krim tape singkong. Usaha tersebut layak untuk dijalankan karena mengacu dari R/C Ratio 1,72 dimana R/C Ratio > 1 maka usaha produksi es krim tape singkong tersebut layak untuk usaha.