

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Rainbow Mochi*, Debora Alta Gracia Simamora, NIM B32202013, Tahun 2023, 61 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing).

Mochi merupakan salah satu olahan kue berbahan dasar tepung ketan asal Jepang yang umumnya disajikan pada saat pergantian tahun. Olahan ini bersifat semi basah yang dibentuk bulat dan biasanya memiliki macam-macam isian seperti buah, kacang tanah, kacang merah, es krim, dan rasa lainnya. Ada juga yang menambahkan pewarna makanan sebagai pewarna kulit *mochi*. Namun, penggunaan bahan-bahan alami sebagai seperti sayur dan buah sebagai pewarna masih jarang ditemui. Inovasi ini dilakukan sebagai alternatif lain terhadap masyarakat yang tidak mengonsumsi buah dan sayur.

Poyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk melakukan proses produksi dan pemasaran olahan kue berbahan dasar tepung ketan kemudian ditambahkan dengan pewarna alami dari ekstrak buah naga, wortel dan daun pandan yang memiliki gizi yang baik untuk kesehatan dipadukan dengan *filling* coklat dan kacang yang memiliki kombinasi rasa yang pas untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Proses pelaksanaan produksi *Rainbow Mochi* dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember dan juga di kost Bu Ali Jl. Mastrip Gg.5 No. B3 Sumber Sari jember mulai tanggal 9 April – 22 Juni 2023.

Produksi *Rainbow Mochi* dilakukan selama 15 kali produksi dan menghasilkan total 150 kemasan mochi selama produksi. Harga jual produk perkemasan sebesar Rp. 10.000. total biaya selama produksi adalah sebesar Rp.1.106.183 dengan pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 1.500.000, laju keuntungannya 35.60%, BEP Produksi sebanyak 10 kemasan, BEP Rupiah sebesar Rp. 92.014 dan R/C Ratio sebesar 1,35 sehingga produk layak sebagai peluang usaha.