

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Topping Chocolate, Murni Nur Laili, NIM B32200966, Tahun 2023., 89 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., M.P (Pembimbing).

Labu kuning (*Curcubita mochata*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki kelebihan dibandingkan dengan komoditas yang lain. Labu kuning merupakan jenis sayuran buah yang memiliki daya simpan tinggi, mempunyai aroma dan citarasa yang khas, serta sumber vitamin A karena kaya akan karoten selain mengandung gizi-gizi lainnya seperti karbohidrat, mineral, protein, dan vitamin. Banyak sekali inovasi produk pangan dengan menambahkan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi yang fungsional. Namun masih sedikit atau bahkan jarang yang mau mengolah labu kuning untuk dikembangkan lebih lanjut dalam olahan makanan khususnya pada jajanan tradisional. Proyek Usaha Mandiri yang akan dilakukan yaitu mengolah labu kuning menjadi bentuk pasta yang kemudian dikembangkan menjadi salah satu jajanan tradisional yaitu kue pukis. Proses pembuatan pasta labu kuning membutuhkan waktu yang singkat dan mudah dibandingkan proses pembuatan tepung labu kuning, sehingga pengolahan labu kuning dalam bentuk pasta dapat memudahkan masyarakat untuk mengaplikasikan ke dalam pembuatan produk pangan

Kue pukis merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Kue pukis memiliki warna yang khas yaitu pada bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Pukis adalah salah satu jenis kue basah khas Indonesia dengan bahan dasar terigu yang menggunakan bahan tambahan ragi sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya dipanggang dalam cetakan.

Tujuan dilakukan Proyek Usaha Mandiri ini yaitu untuk mengetahui proses produksi, perhitungan analisa dan kelayakan usaha dan strategi pemasaran yang

tepat untuk produk kue pukis mini dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan *topping chocolate* yang dilaksanakan di Dusun Krajan B, RT/RW OO1/036, Desa Bangsalsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

Kue pukis mini dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan *topping chocolate* menghasilkan 360 kemasan dalam 15 kali produksi. Setiap kali produksi menghasilkan 24 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp 7.500/kemasan. Metode pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran langsung dan tidak langsung melalui media sosial. Total biaya produksi sebesar Rp 2.027.525, pendapatan yang diperoleh Rp 2.700.000 memiliki laju keuntungan 33%, BEP produksi 25 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp 171.416 dan R/C ratio 1,3 sehingga layak untuk dijadikan peluang usaha.