

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN *BLUE COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI DARI BUNGA TELANG (*Butterfly pea*), Silvi Ardian Harnisah, NIM B32200665, Tahun 2023, -halaman, Teknologi Pertanian, Poloteknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M, (Pembimbing).

Blue Cookies dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Butterfly pea*) merupakan salah satu inovasi yang dapat menambah varian *Cookies* di Indonesia untuk mengurangi pewarna sintetis pada makanan. Bunga Telang Sendiri Memiliki kandungan nutrisi yang berguna bagi kesehatan (Putrid an Shofi, 2019). Tidak banyak masyarakat yang mengetahui bahwa bunga telang dapat diolah sebagai makanan atau minuman, dan menganggap bunga telang hanya tanaman liar saja. Padahal berpotensi untuk diolah lebih lanjut karena warna bunga ini sangat cantik dan juga banyak manfaat pada bunga tersebut.

Prosedur kerja pembuatan *Blue Cookies* dengan Penambahan Pewarna Alami (*Butterfly pea*) ini terdiri dari beberapa tahap yang meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan adonan, pemanggangan adonan, Pendinginan, Pengemasan dan Pelabelan. Formulasi yang digunakan adalah 400gram tepung terigu, 15 gram tepung maizena, 200 gram margarin, 120 gram gula pasir, 2 butir telur, 2 gram baking soda dan vanilli, 20 gram bunga telang kering, 10 gram choco chips.

Total biaya produksi yang dibutuhkan dalam membuat blue cookies dengan penambahan pewarna alami dari bunga telang adalah sebesar Rp.1.160.964, laju keuntungan 57%, R/C ratio 1,2, dan titik impas produk berada pada 11 kemasan dengan harga sebesar 199.095. Pemasaran *Blue Cookies* dengan Penambahan Pewarna Alami (*Butterfly pea*) ini dipasarkan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan bertemu dengan konsumen seperti teman teman, keluarga dan sekitar area Bondowoso dan Jember. Sedangkan pemasaran tidak langsung dengan bantuan sosial media seperti whatsapp (083841731344) dan Instagram (cokkiesblue_) di jual dengan harga Rp.16.000/kemasan