

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN ALMOND *CRISPY* TEPUNG KACANG HIJAU, Dinda Awwalia Raharfika, NIM B32201561, Tahun 2023, halaman 94, Jurusan Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP,MP (Pembimbing).

Masyarakat Indonesia saat ini banyak mengonsumsi makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu akibatnya kebutuhan tepung terigu semakin meningkat. Meningkatnya kebutuhan terigu ini berdampak pada tingkat konsumsi gandum di Indonesia, namun produksi gandum belum tercukupi sehingga untuk memenuhi kebutuhan gandum Indonesia dengan cara mengimpor dari negara lain. Maka dari itu perlu dilakukan inovasi terhadap bahan pangan lokal untuk mengurangi konsumtifitas terhadap bahan pangan ekspor. Salah satu bahan pangan lokal yang banyak ditemukan dan tidak tergantung musim adalah kacang hijau. Ketersediaannya yang banyak, serta kandungan gizi dari kacang hijau juga tidak kalah dengan tepung terigu, maka dari itu kacang hijau bisa dijadikan opsi untuk pengurangan konsumsitepung terigu.

Pada proyek usaha mandiri (PUM) ini tepung kacang hijau akan disubsitusikan pada produk kue kering yaitu almond *crispy* untuk melihat daya terima masyarakat terhadap tepung kacang hijau, serta analisa kelayakan usaha, serta cara produksi yang optimal. Tahapan metode pelaksanaan proyek ini yaitu mulai dari pra produksi, produksi, sampai analisis usaha. Karena masih sedikit inovasi yang dilakukan pada almond *crispy*, maka dilakukanlah inovasi ini yaitu mengganti tepung terigu yang sebelumnya merupakan bahan baku almond *crispy* dengan tepung kacang hijau.

Almond *Crispy* sendiri merupakan cemilan yang mulai dikenal di Surabaya pada tahun 2012. Almond *Crispy* merupakan hasil variasi dari *cookies* atau kue kering yang berbentuk pipih dan bertekstur renyah. Saat ini di Surabaya, dalam kurun waktu 5 tahun terakhir Almond *Crispy* menjadi primadona remaja, hal ini dapat terlihat dari keberdaan produk Almond *Crispy* yang ada baik di pusat perbelanjaan dan toko – toko di area *public* Surabaya.

Proses Produksi *Almond Crispy* tepung kacang hijau dilakukan sebanyak 10 kali produksi dengan menghasilkan produk sebanyak 100 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan dengan masing – masing berat 70gr yang dijual dengan harga Rp.20.000 per kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu secara langsung dan tidak langsung, pemasaran langsung dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen, sedangkan pemasaran tidak langsung dilakukan melalui media sosial melalui aplikasi whatsapp, dan isntagram, Penjualan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 530.235 dengan laju keuntungan 36,07 %, R/C rasio sebesar 1.36, yang dimana apabila nilai R/C rasio >1 maka usaha tersebut layak untuk dilanjutkan