

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN *COOKIES* TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN BUBUK *WHITE COFFEE*, Ilham Nur Prasetyo, NIM B32201659. Tahun 2023, 63 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Pembimbing).

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. *Cookies* termasuk dalam kategori biskuit hasil pengovenan berbahan baku tepung terigu dengan penambahan lemak, gula dan lain – lain. Konsumsi rata-rata kue kering (termasuk *cookies*) cukup tinggi di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah (*boil or steam cake*) yang hanya 17,78% (*Setjen Pertanian, 2015*). Oleh karena itu membuat inovasi tentang *cookies* sangat diperlukan guna menarik kesukaan terhadap konsumen agar citarasa yang dihasilkan juga semakin banyak.

Upaya dalam mengurangi konsumsi terigu dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal salah satunya yakni tepung ubi kayu atau yang biasa dikenal dengan tepung mocaf. Tepung mocaf adalah tepung yang diolah dari ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel secara fermentasi. Tepung mocaf memiliki kadar pati sekitar 75.49%, air 11.04 %, protein 2.45 %, lemak 0.73 %, dan abu 1.95 %, tergantung pada jenis varietas ubi kayu yang digunakan.

Berdasarkan hal diatas maka pembuatan *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* sangat diperlukan dikarenakan setelah melakukan survey pasar produk ini masih belum tersedia di kalangan pasar yang dapat menjadi kesempatan untuk berwirausaha dan untuk melakukan penjualan diharapkan dapat maksimal karena masih kurangnya pesaing terhadap produk. mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada pengolahan kue kering *cookies* tepung mocaf dengan penambahan *white coffee* dengan hasil yang baik dan diterima konsumen, mengetahui kelayakan usaha

produk *cookies* tepung mocaf dengan penambahan *white coffee*, mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam memasarkan produk kue kering *cookies* tepung mocaf dengan penambahan *white coffee*.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* telah dilakukan sebanyak 10 kali produksi menghasilkan sebanyak 100 kemasan dengan harga jual 20.000 per toples kemasan. Sedangkan total biaya produksi sebanyak Rp. 1.364.540, dengan total pendapatan sebanyak Rp. 2.000.000, Jumlah keuntungan Rp. 635.460, dengan laju keuntungannya sebesar 46,56 %, BEP produksi sebanyak 3 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp. 64.952, dan nilai B/C Rasio sebesar 1.46 dengan nilai tersebut berarti Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* layak dijadikan sebagai peluang usaha.

Kata kunci : Cookies, Tepung Mocaf, White Coffee