

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Kue Bolu Kukus Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera), Dhimas Tony Hirmawan Firdausi, NIM B32202346, Tahun 2024, 71 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso M.Si.(Dosen Pembimbing).

Kue bolu kukus merupakan salah satu kue berbahan dasar tepung (umumnya pakai tepung terigu, gula dan telur). Kue bolu umumnya dimasak dengan cara di kukus. Pada produksi ini pembuatan kue bolu di olah dengan cara di kukus. Bahan dasar pembuatan bolu kukus dibagi menjadi dua jenis yaitu bahan pembuat dan bahan pengempuk. Inovasi dalam pembuatan bolu kukus dibuatlah bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera). Penambahan daun kelor (Moringa oleifera) pada pembuatan bolu kukus ini diharapkan dapat memberikan cita rasa yang baru bagi konsumen. Produksi kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) ini belum ada dipasaran, sehingga dapat memberikan peluang besar untuk dipasarkan. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan, mengetahui proses pemasaran yang baik dan menganalisa kelayakan usaha dari kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) .

Produksi kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) yang dilakukan selama 15 kali. Dalam satu kali produksi kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) direncanakan akan menghasilkan 10 kemasan berisi 3 biji yang dipasarkan seharga Rp. 7000 / kemasan. Dimana produksi kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) menghasilkan warna hijau pupus dengan aroma khas daun kelor yang memiliki rasa gurih dan bertekstur lembut. Pada analisa perhitungan biaya produksi kue bolu kukus dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera) ini apabila R/C ratio > 1 maka dapat diartikan bahwa usaha kue bolu kukus penambahan daun kelor (Moringa oleifera) layak untuk dijalankan. Metode pemasaran secara langsung memiliki presentase yang lebih besar dibandingkan pemasaran secara tidak langsung.