

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Pie Susu dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Topping Keju, Kusnul Khotimah, NIM B32211939, Tahun 2024, 101 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing)

Pie susu merupakan produk pastry berukuran kecil yang berbentuk bundar, tipis, seperti mangkuk berdiameter sekitar 7 cm dengan susu didalamnya, terdiri dari campuran gula pasir, terigu, telur dan mentega (Manurung et al, 2015). Produk pie susu memadukan susu dan telur sebagai bahan *filling* sehingga tercipta rasa manis dan gurih dari pie susu yang dihasilkan. Crust pie terbuat dari campuran tepung terigu, margarin, gula halus, dan telur sehingga menghasilkan adonan crust yang *crumble*. Penerapan inovasi diperlukan untuk menambah nilai jual produk. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menginovasikan pie susu dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses produksi pie susu ubi ungu agar dapat diterima oleh konsumen, pemasaran produk dan analisa kelayakan usaha dari pie susu dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping keju. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan di rumah yang bertepatan di kabupaten Banyuwangi dan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini meliputi survei harga pasar, pra produksi, proses produksi, pemasaran, dan penyusunan laporan tugas akhir yang dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Agustus.

Pelaksanaan produksi pie susu ubi ungu dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan total 375 kemasan. Satu kemasan dengan berat 25 gram. Harga jual produk Rp. 4.000. Penjualan dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Penjualan secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk ke calon pelanggan. Penjualan secara tidak langsung dilakukan dengan promosi di media sosial Instagram dan WhatsApp