

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Cookies Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clirotia ternatea L.*), Agatha Aprilia Leksono, Nim B32211955, Tahun 2024, 46 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M, (Dosen Pembimbing)

Cookies atau kue kering merupakan salah satu makanan kering atau snack yang proses pematangannya dengan cara dipanggang. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000). *Cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang merupakan produk inovasi baru. Namun, inovasi pada *cookies* penambahan ekstrak bunga telang ini yang membedakan dengan produk lainnya.

Prosedur kerja proses produksi *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clirotia ternatea L.*) yaitu pemilihan bahan baku, pencampuran bahan baku, pembentukan adonan *cookies*, pemanggangan, pendinginan. pengemasan. Formulasi yang digunakan adalah 306 gram tepung terigu, 235 gram *butter*, 100 gram gula halus, 2 butir telur, 1,25 gram baking soda dan *baking powder*, vanilli 7 gram, 5 gram bunga telang kering, 10 gram choco chips dan 80 gram feeling coklat.

Produksi *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clirotia ternatea L.*) dilakukan sebanyak 15 kali produksi dimana analisa realisasi biaya tetap Rp 3.481,3 ,-, biaya tidak tetap Rp 99.636,41,-, total pendapatan Rp 2.160.000,-, keuntungan Rp 662.040,-, laju keuntungan 44,19% dan R/C Rasio 1,4. Pemasaran *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clirotia ternatea L.*) dilakukan secara langsung dengan presentase penjualan 44% dan tidak langsung melalui media sosial whatsapp (082333942821) dan instagram (@gothaacookies) dengan presentase penjualan 66%, sehingga dapat disimpulkan pemasaran secara tidak langsung merupakan strategi yang tepat untuk memasarkan.