

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Lumpia manis Isi pasta Ubi Cilembu , Unsiatul Jamila, NIM B32210860, Tahun 2024, 62 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP,MP (Dosen Pembimbing).

Ubi cilembu (ubi jalar) merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting dalam kalangan masyarakat. ubi cilembu memiliki getah yang meleleh seperti madu saat di panggang. ubi cilembu memiliki rasa manis seperti madu. Lumpia merupakan makanan ringan yang memiliki rasa gurih dan lezat. Lumpia merupakan makanan ringan dengan isian rebung, daging ayam, telur wortel dan lain lain. Namun pada produksi lumpia ini berisi pasta ubi cilembu, sehingga memiliki rasa gurih dan manis. Lumpia ini juga mempermudah konsumen untuk mengonsumsi ubi cilembu dengan praktis.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi dan pemasaran produk yang baik, mengetahui strategi pemasaran produk yang baik, serta mengetahui tingkat kelayakan usaha dari produk lumpia manis isi pasta ubi cilembu. Produksi dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan kampus bondowoso Politeknik Negeri Jember pada bulan april sampai juni. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan survei pasar, pra produksi, produksi, analisis kelayakan usaha, dan pemasaran.

Pelaksanaan produksi lumpia manis isi pasta ubi cilembu dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan 225 kemasan. Satu kemasan berisi 2 pcs. Harga jual per kemasan Rp. 5.000. Penjualan dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Penjualan secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk ke calon pelanggan. Penjualan secara tidak langsung dilakukan dengan promosi menggunakan media WhatsApp.