

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Bidaran Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*), Anisa Fahdilah Rachman, NIM B32211623, Tahun 2024, 74 Halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.T.P., M.P. (Dosen Pembimbing).

Salah satu jajanan tradisional kue bidaran atau biasa disebut kue telur gabus memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk memanjang, dengan kedua ujung runcing, biasanya berwarna kuning keemasan maupun putih kekuningan, dan memiliki tekstur halus dan tidak retak. Kue bidaran pada umumnya yaitu dilakukan penambahan keju, bumbu balado, dan gula. Pada inovasi ini dilakukan pembuatan kue bidaran dengan penambahan wortel. Tujuan dari penambahan wortel pada produk kue bidaran ini adalah sebagai penambah nilai ekonomis produk dan manfaat dari wortel, seperti memperkuat atau mempercantik warna pada produk kue bidaran karena pengaruh pigmen beta karoten dari wortel, wortel banyak dijual di pasaran, serta mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan produk lainnya.

Metodologi dalam pembuatan kue bidaran dengan penambahan wortel dimulai dengan tahap persiapan alat dan bahan, pencucian dan penghalusan, pencampuran adonan, pencetakan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan.

Proses pemasaran kue bidaran dengan penambahan wortel dilakukan dengan metode *offline* dan *online*. Metode *offline* dilakukan dengan 2 cara, yaitu bertransaksi langsung dengan para pembeli atau konsumen dan melakukan penitipan produk ke toko atau warung terdekat (konsinyasi). Sedangkan, metode *online* dilakukan dengan cara pemesanan melalui *whatsapp* maupun *instagram*.

Produk kue bidaran dengan penambahan wortel dilakukan selama 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan yang dijual dengan harga Rp 12.000 per kemasan. Jumlah keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp 796.797,- laju keuntungan sebesar 42% dan *R/C Ratio* sebesar 1,42 yang berarti usaha ini layak untuk dilanjutkan.