

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Turkish Delight* dengan Ekstrak *Lemon tea*, Muhammad Arif Mahdyalam, NIM B32210277, Tahun 2024, 81 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing).

Turkish delight atau disebut juga dengan *lokum* adalah manisan seperti jeli berbahan dasar gula yang mengandung pati dengan membentuk gel (Gogus, Maskan, & Kaya, 1998). *Turkish delight*, atau dalam bahasa Turki dikenal sebagai "*lokum*," adalah sejenis permen tradisional yang berasal dari Timur Tengah, khususnya Turki. *Lokum* memiliki tekstur kenyal dan lembut, serta biasanya dipotong menjadi kotak-kotak kecil sebelum disajikan. *Lokum* seringkali dibumbui dengan air mawar, lemon atau ekstrak buah lainnya. Konsistensinya lembut dan lengket, dan sering dikemas dan dimakan dalam bentuk kubus kecil yang ditaburi maizena sangrai agar tidak lengket.

Proses produksi adalah suatu tahapan atau cara dalam membuat produk sesuai dengan bahan-bahan formulasi yang telah ditetapkan pada proses sebelumnya. Proses produksi *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* ini melalui beberapa tahapan prosedur yaitu persiapan alat dan bahan, pemasakan sirup, pemasakan adonan, pencampuran bahan, pemasakan, pendinginan, pemotongan, pengemasan dan pelabelan.

Produksi *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* dilakukan sebanyak 15 kali produksi sehingga menghasilkan 225 kemasan. Pada analisa biaya realisasi usaha yaitu, biaya tetap Rp. 114.190, biaya tidak tetap Rp. 1.166.745, total pendapatan Rp. 1.800.000, keuntungan Rp. 519.064, laju keuntungan 40.52% dan R/C Ratio 1,4. Strategi pemasaran produk *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* dilakukan baik secara langsung dan tidak langsung.