

## RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Puding Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Olifera*), Frisca Rahadianita, NIM. B32211996, Tahun 2024, 70 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S.TP.,MP. (Dosen Pembimbing).

Puding merupakan salah satu hidangan penutup yang terbuat dari berbagai bahan makanan yang terdiri dari agar – agar, santan, gula dan air yang diolah dengan cara direbus. Warna, tekstur dan aroma dari puding dipengaruhi oleh perbedaan penggunaan bahan pengisi puding yaitu daun kelor dan santan, daya terima puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan tambahannya, dan teksturnya kenyal. Puding merupakan produk yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia.

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 puding dengan penambahan daun kelor. Produksi dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan kampus bondowoso Politeknik Negeri Jember pada bulan april sampai juni. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan survei pasar, survei bahan baku, pra produksi, produksi, analisis kelayakan usaha, pemasaran.

Pelaksanaan produksi Puding Dengan Penambahan Daun Kelor dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan 225 kemasan. Harga jual per kemasan 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 menggunakan media WhatsApp dan Instagram.