

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kerupuk Telur Asin**, Pipin Wahyuni, NIM. B32210583, Tahun 2024, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S.TP.,MP. (Dosen Pembimbing).

Kerupuk merupakan makanan ringan atau makanan pelengkap yang sangat disukai semua kalangan mulai anak kecil hingga orang dewasa. Karena kerupuk disukai oleh semua kalangan, harga kerupuk pun beragam mulai yang dijual di warung atau kedai kecil hingga dijual di pasar-pasar modern seperti swalayan atau supermarket. Seiring dengan perkembangan zaman kerupuk pun mengalami perubahan, dari yang dahulu diantarkan langsung oleh pihak pabrik kepada penjual hingga sekarang kerupuk yang sudah mulai macam macam bentuknya dan variasi rasa.

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 Kerupuk Telur Asin. 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 Kerupuk Telur Asin dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan 225 kemasan. Satu kemasan berisi 50 gr . Harga jual per kemasan Rp.8.000. 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.