

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Lumpia Sayur dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu, Ardani Zanuvar Bimantara, NIM B32211941, Tahun 2024, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing)

Lumpia adalah makanan yang dibuat dari adonan tepung dan telur yang didadar, diisi daging, rebung, dan sebagainya, lalu digulung, biasanya digoreng. Lumpia Semarang adalah salah satu warisan kuliner dari perpaduan budaya Tionghoa dan Jawa. Lumpia Semarang sudah ada sejak abad ke-19 atau sebelum tahun 1900 (Sam Poo Kong ke Lumpia Semarang (2019)). Penerapan inovasi diperlukan untuk menambah nilai jual produk. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menginovasikan kulit lumpia dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses produksi lumpia ubi ungu agar dapat diterima oleh konsumen, pemasaran produk dan analisa kelayakan usaha dari kulit lumpia dengan penambahan tepung ubi jalar ungu. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan di rumah yang bertepatan di kabupaten Jember dan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini meliputi survei harga pasar, pra produksi, proses produksi, pemasaran, dan penyusunan laporan tugas akhir yang dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Agustus.

Pelaksanaan produksi lumpia ubi ungu dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan total 375 kemasan. Satu kemasan dengan berat 30 gram. Harga jual produk 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 di media sosial Instagram dan WhatsApp