

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue kering hunkwe keju, Annisa Puspa Kamilah, NIM B32211466, Tahun 2024, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Kue kering sagu keju atau sagu keju merupakan salah satu jenis kue sagu yang terbuat dari bahan lunak, berkadar lemak tinggi relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Inovasi dalam pembuatan sagu keju dibuatlah sagu keju dengan berbahan dasar tepung hunkwe (Kue kering hunkwe keju). Pembuatan kue kering hunkwe keju pada pembuatan sagu keju ini diharapkan dapat memberikan cita rasa yang baru untuk konsumen. Produksi kue kering hunkwe keju ini belum ada dipasaran, sehingga dapat memberikan peluang besar untuk dipasarkan. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan, mengetahui proses pemasaran yang baik dan menganalisa kelayakan usaha dari kue kering hunkwe keju.

Produksi kue kering hunkwe keju dilakukan selama 15 kali produksi. Dalam satu kali produksi kue kering hunkwe keju direncanakan akan menghasilkan 13 kemasan dengan berat 75 gram yang akan dipasarkan dengan harga 10.000 setiap kemasannya. Dimana produksi kue kering hunkwe keju menghasilkan warna putih dengan aroma khas mentega dan keju yang memiliki rasa manis dan gurih serta memiliki tekstur yang renyah. Pada Analisa biaya produksi kue kering hunkwe keju ini apabila $R/C \text{ ratio} > 1$ maka dapat diartikan bahwa usaha kue kering hunkwe keju ini layak untuk dijalankan.