

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Puding dengan Penambahan Kentang (*Solanum tuberosum L.*)**, Farah Dina Dwi Wahyuni, NIM B32222399, Tahun 2025, 68 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Memahami proses produksi puding kentang, menentukan strategi pemasaran yang tepat, dan menilai kelayakan produk puding kentang termasuk tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM). Kegiatan produksi dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember dari bulan maret hingga mei. Program ini dilaksanakan dengan beberapa metode, antara lain survei pasar, pra-produksi, proses produksi, analisis kelayakan usaha, dan strategi pemasaran.

Kentang adalah salah satu bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat, mineral, dan vitamin yang bermanfaat untuk meningkatkan energi dalam tubuh. Puding adalah jenis olahan makanan yang banyak disukai anak muda hingga lanjut usia. Puding sebagai camilan yang berasal dari adonan cair ataupun setengah padat yang dimasak dan dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran. Puding dengan penambahan kentang memiliki tekstur, aroma dan warna berbeda karena penggunaan bahan baku puding yaitu santan dan kentang kukus, rasa yang disukai para konsumen yaitu manis, daya terima puding kentang yaitu dengan warna yang menarik, aroma yang harum khas puding kentang dan tekstur yang lembut.

Produksi puding dengan penambahan kentang dilakukan sebanyak 10 kali produksi dan menghasilkan 120 kemasan. Harga jual yang ditetapkan untuk setiap kemasan (cup) adalah sebesar Rp9.000. Kegiatan pemasaran mencakup metode secara langsung (offline) dan tidak langsung (online). Penjualan langsung dilakukan dengan menawarkan produk secara tatap muka kepada calon konsumen. Penjualan tidak langsung dilakukan melalui media sosial, yaitu dengan memanfaatkan aplikasi berupa WhatsApp dan Instagram sebagai sarana promosi produk.