

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Nougat Narabis Berbasis Marshmallow Dengan Penambahan Tepung Tempe, Melvina Tri Wardani Santoso, NIM. B32222575, Tahun 2025, 65 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Nougat merupakan permen tradisional yang populer di Eropa dan merupakan makanan klasik yang terbuat dari madu, putih telur dan almond, dan banyak diklaim di berbagai Negara sebagai menu tradisional dengan berbagai nama yang bervariasi. *Nougat* memiliki beberapa jenis varian seperti nougat bar, *nougat* blok, dan *nougat* kecil. *Nougat* memiliki karakteristik tekstur dari lembut & kenyal hingga keras berdasarkan tingkat kematangan sirup gula dengan tekstur lebih padat dibandingkan *marshmallow*. Tepung dapat dihasilkan oleh berbagai bahan salah satunya yaitu tempe.

Tepung tempe merupakan salah satu produk tempe yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai produk pangan sumber energi yang bermanfaat, mengingat nilai gizinya yang tinggi, terutama kandungan protein dan lemaknya.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menentukan metode produksi dan pemasaran yang optimal untuk nougat narabis dengan penambahan tepung tempe, menganalisis kelayakan usaha dari produk tersebut dan merumuskan strategi pemasaran yang efektif. Produksi dilakukan selama tiga bulan, dari Maret hingga Mei, di Laboratorium Pengolahan Pangan, Politeknik Negeri Jember, Kampus Bondowoso. Penelitian ini menggunakan metode gabungan yang meliputi survei pasar dan konsumen, tahap pra-produksi, proses produksi, analisis kelayakan usaha, dan pemasaran.

Proses produksi nougat narabis dilakukan sebanyak sepuluh kali, menghasilkan 150 kemasan standing pouch. Setiap kemasan berisi lima buah nougat narabis dan dijual seharga Rp 12.000. Pemasaran dilakukan melalui dua jalur: penjualan langsung dengan interaksi konsumen, dan penjualan tidak langsung melalui sistem pra-pemesanan (pre-order) di media sosial, seperti WhatsApp dan Instagram.