

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Minuman Susu Kurma Lidia Rahmawati NIM B32220091, Tahun 2025, 58 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Susu kurma yang melibatkan pencampuran susu sapi segar, air dan sari kurma yang dimasak dengan metode pasteurisasi. Susu kurma yang dijual dipasaran pada umumnya menggunakan jenis kurma ajwa, tanpa dilakukan pengenceran serta diolah menggunakan metode UHT (*Ultra High Temperature*) dan di kemas di dalam kaleng, namun agar dapat dijual dengan harga yang lebih terjangkau maka dilakukan beberapa perubahan seperti bentuk kemasan, komposisi bahan dan konsentrasi pengenceran.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan minuman susu kurma jenis khalas, mengetahui analisa kelayakan usaha minuman susu kurma jenis khalas dan mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan produk minuman susu kurma jenis khalas. Proses pembuatan produk ini dilakukan seluruhnya pada Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari hingga Maret 2025.

Produk minuman susu kurma jenis khalas diproduksi sebanyak 10 kali produksi dan menghasilkan sebanyak 120 kemasan yang tidak terjual habis dengan harga Rp. 10.000 per kemasan. Pemasaran dilakukan dengan dua metode yaitu secara langsung tanpa perantara dan tidak langsung dengan perantara platform media sosial whatsapp dan instagram. Keuntungan yang diperoleh dalam 10 kali produksi sebesar Rp. 295.819,- dengan laju keuntungan sebesar 34,2% hasil penjualan dan B/C Ratio 1,34 yang menunjukkan usaha layak dilanjutkan.