

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Mochi dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L.*), Marissa Aridya Pasha, NIM B32222560, Tahun 2025, 78 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Mochi adalah salah satu kue yang berasal dari Jepang serta terbuat dari tepung ketan dicampur dengan bahan lain, setelah itu dikukus hingga matang. Mochi yang telah matang dibentuk bulatan serta ditaburi tepung sagu ataupun tepung maizena yang telah disangrai. Mochi juga merupakan salah satu cemilan enak yang banyak di gemari oleh masyarakat Indonesia terutama anak-anak dan remaja. Olahan mochi sangat populer di Indonesia khususnya kalangan kuliner dan menjadikannya suatu peluang usaha yang menjanjikan.

Wortel (*Daucus carota L.*) diketahui memiliki kandungan vitamin A yang tinggi. Vitamin A pada wortel dapat menjaga kesehatan mata. Komponen utama lain pada wortel yaitu beta-karoten, beta-karoten yang masuk ke dalam pencernaan kita akan dikonversi menjadi vitamin A. Selain itu, wortel merupakan salah satu sumber pewarna alami karena mengandung pigmen beta-karoten yang dapat memberi warna oranye pada produk makanan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui proses produksi, strategi pemasaran serta analisa kelayakan usaha dari produk mochi wortel. Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi mochi wortel dilaksanakan di laboratorium pengolahan Politeknik Negeri Jember, Kampus 2 Bondowoso, Jl. Raya Situbondo, Blindungan, Kec. Bondowoso, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur mulai bulan Januari 2025 hingga bulan Mei 2025. Produksi dilakukan selama 10 kali dan masing-masing produksi menghasilkan 16 kemasan. Total dari seluruh produksi menghasilkan sebanyak 160 kemasan. Setiap satu kemasan mochi wortel memiliki berat 50 gram dan dijual dengan harga Rp. 8.000,- per kemasan. Pemasaran dilakukan secara konvensional dengan melakukan pemasaran secara langsung yang akan bertatap muka dengan konsumen dan secara tidak langsung menggunakan *social media*.