

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN *PUDDING* HERBAL DENGAN SAUS *VLA*, Rifqy Suryadianto, NIM B32202450. Tahun 2023, 47 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Industri kuliner berkembang dengan inovasi *dessert* sehat seperti *pudding* herbal berbahan rempah tradisional (jahe, kayu manis, kapulaga, cengkeh) yang kaya nutrisi dan mendukung ketahanan pangan serta UMKM. Produk diperkaya pewarna alami dan saus vla sehat untuk meningkatkan rasa dan daya tarik. Proyek ini bertujuan mengembangkan proses produksi yang aman dan bermutu, merancang strategi pemasaran efektif, serta menilai kelayakan usaha secara berkelanjutan.

Pengembangan dimulai dari pengenalan manfaat herbal, formulasi *pudding* dan saus vla, hingga proses produksi higienis dengan prinsip keamanan pangan. Pemasaran dilakukan secara *offline* dan *online* menggunakan strategi bauran pemasaran. Kelayakan usaha dianalisis dari modal, biaya, keuntungan, HPP, rasio R/C, dan titik impas.

Metode pelaksanaan meliputi survei pasar, uji coba resep, produksi *higienis*, dan evaluasi usaha. Alat yang digunakan sederhana dan bahan utama lokal seperti agar-agar, herbal, gula, dan susu. Pengawasan mutu dilakukan melalui kontrol suhu, waktu, dan uji organoleptik.

Hasil menunjukkan proses produksi memenuhi standar mutu. Strategi *offline* terbukti efektif dalam membangun kepercayaan, meskipun *online* memiliki potensi besar. Usaha menunjukkan profitabilitas tinggi dengan margin 19%, R/C 1,19 dan BEP rendah. Rekomendasi meliputi pelatihan kebersihan, sertifikasi keamanan pangan, penguatan pemasaran kreatif, dan pemanfaatan laba untuk efisiensi, inovasi, dan pengembangan usaha.