

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN SUS KERING SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*), Bagus Mahendra, NIM B32161580, Tahun 2019, 65 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiyansyah, S.Si, M.Si (Pembimbing I).

Sus kering termasuk salah satu jenis produk *choux paste* yang banyak dikenal oleh masyarakat di Indonesia. Makanan ringan berwarna kecoklatan ini berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa manis, gurih yang khas. Bahan - bahan utama yang diperlukan untuk pembuatan sus kering substitusi tepung biji nangka adalah bahan dasar tepung terigu dan tepung biji nangka serta bahan lainnya seperti margarin, air, telur, *baking powder*, dan cokelat.

Proses produksi pembuatan sus kering substitusi tepung biji nangka memiliki beberapa proses mulai dari tahap pertama yaitu persiapan bahan baku hingga pengemasan. Titik kritis dalam proses pembuatan sus kering substitusi tepung biji nangka ini adalah pengovenan dan penimbangan bahan baku untuk menghasilkan sus kering substitusi tepung biji nangka yang baik. Produk sus kering substitusi tepung biji nangka ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp 631.015 yang memperoleh keuntungan Rp 160.985 dan B / C ratio 1,25%.

Pemasaran produk sus kering ini dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung. Pemasaran secara langsung akan dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen. Sasaran konsumen pertama ialah di daerah Jember khususnya sekitar kampus Politeknik Negeri Jember. Sasaran kedua ialah saudara, tetangga, dan teman. Sedangkan pemasaran tidak langsung dapat dilakukan di media sosial seperti *Instagram* maupun *whatsapp* dan juga penitipan ditoko maupun warung makan. Pemasaran produk sus kering substitusi tepung biji nangka ini sangatlah mudah karena hampir setiap kalangan dapat menikmati sus kering substitusi tepung biji nangka ini.