

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE KECIPIR DENGAN PENAMBAHAN SARI KACANG TANAH, Moch Ryadus Sholihin, NIM B32222380, Tahun 2026, 95 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs.Syaiful Bachri.M.M. (Dosen Pembimbing).

Kue kecipir merupakan cemilan ringan yang cukup populer peredarannya dipasar, ciri khas pada kue ini terletak pada bentuk fisiknya yang menyerupai sayuran buah kecipir, dengan berbahan utama tepung ketan dan tapioka menghasilkan kombinasi tekstur renyah, namun pada umumnya rasa dari kue kecipir yaitu manis dan gurih, hal ini menjadi point utama inovasi dari kue kecipir dengan ekstraksi kacang tanah dan penambahan ekstrak sari kacang kedalam bahan adonan dapat memodifikasi rasa dan aroma dari kue kecipir tersebut, selain rasanya yang semakin lezat dan juga gurih aromanya pun ikut serta sesuai dengan ciri khas dari kacang tanah.

Dalam proyek usaha mandiri (PUM) kue kecipir ekstraksi kacang tanah diharapkan mampu untuk menarik adopsi pasar dan minat konsumen terhadap jajanan lokal khas Indonesia, tujuan selain memodifikasi rasa serta aromanya kue kecipir ekstrak kacang tanah diharapkan mampu memberikan nilai nutrisi tambahan pada jajan kue kering yang akan di konsumsi atau hendak disimpan sementara waktu, proses produksi dan pemasaran kue kecipir dengan ekstraksi kacang tanah yang telah dilakukan produksi sebanyak 10 kali menghasilkan 100 kemasan dengan berat bersih (*netto*) 100 gram per kemasan, dilakukan penjualan seharga Rp.12.000 per kemasan, dengan cara promosi secara langsung dan tidak langsung (*online*), dengan nilai keuntungan usaha sebesar Rp.202.338.- dengan laju keuntungan yang diperoleh sebesar 20,28% dan angka dari R/C ratio sebesar 1,20 dalam artian > 1 bahwa pada usaha ini layak untuk dijalankan serta dikembangkan.