

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Soft Cookies* dengan Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*), Revina Rizkika Rahmadanti, NIM.B32230767, Tahun 2026, 76 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M

Soft cookies merupakan salah satu *cookies* yang cukup trend saat ini dan disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. *Soft cookies* adalah jenis biskuit dari terbuat dari adonan lunak dengan kadar lemak tinggi dan penampang potongannya memiliki tekstur padat namun lembut didalam (BSN, 2011). *Soft cookies* pada umumnya terbuat dari tepung yang digunakan dalam pembuatan *Soft cookies* ini menggunakan tepung terigu sebagai pengikat karena mengandung gluten, gula, lemak, telur dan bahan tambahan lainnya. Penggunaan tepung terigu ini masih mendominasi dalam pembuatan *soft cookies* (Alfina et al, 2025).

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan proses produksi *soft cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan melakukan analisa kelayakan usaha serta strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan produk *soft cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*). Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Februari hingga Juni 2026 di Laboratorium Pengolahan Nabati, Politeknik Negeri Jember. Parameter penelitian yang dilakukan meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi, rendemen, uji organoleptik, analisis kelayakan usaha dan pemasaran.

Proses produksi *soft cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dilakukan selama 15 kali dengan menghasilkan 150 kemasan box dengan masing-masing isian sebanyak 3pcs. *Soft cookies* dengan penambahan tepung sorgum ini dijual seharga Rp. 18.000/box. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung melalui sistem *pre order* di media sosial seperti *Whatsapp* dan Instagram.