

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kue Nastar Bebas Gluten**, Fajar Irawan, Nim B32170642, Tahun 2020, 80 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D.(Pembimbing I)

Kue Nastar Bebas Gluten merupakan jenis *cookies* dengan tekstur yang remah serta terbuat dari tepung mocaf dan tepung ubi jalar ungu yang sama sekali tidak mengandung gluten serta aman dikonsumsi bagi anak-anak atau orang dewasa yang penderita *autisme* atau alergi pada protein tepung gandum.

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu untuk menciptakan inovasi produk baru dengan membuat kue nastar bebas gluten yang menggunakan bahan pangan lokal serta memiliki nilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan konsumen.

Produksi Kue nastar bebas gluten memerlukan proses pengolahan yang optimal serta diperlukan perhitungan kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk di pasaran. Selain itu, dibutuhkan proses pemasaran yang baik mengingat produk nastar bebas gluten merupakan produk baru.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan kue nastar bebas gluten meliputi praproduksi dan produksi. Proses produksi kue nastar bebas gluten dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi: persiapan bahan, pencampuran, pembentukan dan pengisian, pemberian olesan dan topping, serta proses pengovenan dan terakhir proses pengemasan. Pra produksi kue nastar bebas gluten direncanakan menghasilkan 90 kemasan dalam 10 kali produksi dengan harga jual Rp. 23.000. Proses pemasaran kue nastar bebas gluten dilakukan secara langsung serta melalui media online. Realisasi produksi kue nastar bebas gluten menghasilkan 97 kemasan selama 10 kali produksi dengan harga jual Rp. 21.000 dan berat tiap kemasan 320 gr.

Proses produksi kue nastar bebas gluten dilakukan dengan menggunakan oven manual tanpa pengontrol suhu sehingga kurang efektif yang menyebabkan waktu pengovenan lebih lama sekitar 35-55 menit. Selama 10 kali produksi kue nastar menghasilkan sekitar 97 kemasan dengan harga jual perkemasan sekitar

Rp. 21.000. pemasaran secara konvensional jauh lebih banyak 58% dibandingkan dengan penjualan secara online 42%. Dengan keuntungan yang didapat sebesar Rp. 251.704 dengan laju keuntungan 14,97% dari hasil penjualan kue nastar bebas gluten. Jika mengacu pada B/C ratio yang dihasilkan yaitu 1,14 % dimana B/C ratio >1 maka produksi kue nastar bebas gluten layak untuk dijadikan sebagai usaha.