

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Pie* Talas Rasa Kacang Coklat, Dinda Ayu Fajar Fitrianti, NIM B32172246, Tahun 2020, 57 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.Tp, MP (Pembimbing).

Pie merupakan produk yang cukup populer dalam kalangan masyarakat. Umumnya semua kalangan masyarakat baik dari kalangan anak muda hingga orang dewasa menyukai produk olahan kue kering ini dikarenakan rasanya yang renyah, bentuknya yang simple serta cara pembuatannya pun mudah. Bahan baku utama dalam pembuatan *pie* ialah tepung terigu. Seiring meningkatnya konsumsi pangan masyarakat terhadap tepung terigu, maka dari sini munculah sebuah ide untuk membuatnya menjadi produk olahan kue kering dengan menambahkan tepung talas serta variasi rasa kacang coklat sebagai produk inovasi baru.

Pie talas rasa kacang coklat ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya tergolong produk olahan kering yang cukup tahan lama, tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatan produk serta masih produk yang masih baru dipasaran. Oleh karena itu memungkinkan sekali jika produk *pie* talas rasa kacang coklat ini memiliki segmentasi pasar yang luas dikarenakan disukai oleh kalangan masyarakat terutama kalangan anak muda dan orang dewasa.

Pie talas kacang coklat menghasilkan 17-19 kemasan selama 10 kali produksi dengan harga jual Rp. 7.500 per kemasan. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 308.303 dengan laju keuntungan 30,02% dari hasil penjualan. B/C Ratio yang didapatkan 1,30 yang menandakan bahwa usaha ini layak dijalankan karena B/C Ratio >1.