**RINGKASAN**

**Produksi dan Pemasaran Cendol Susu Ubi Ungu,** Refsi Novilaila Greishilda, NIM B32170523, Tahun 2020, 84 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Indonesia mempunyai keaneka ragaman makanan lokal yang dapat diolah menjadi bahan pangan dan berasal dari alam di Indonesia. Keanekaragam ini dapat menjadi identitas disetiap daerah yang ada di Indonesia. Salah satu jenis olahan pangan yang dapat diolah sebagai pangan fungsional adalah cendol. Cendol adalah makanan yang berbahan baku utama dari tepung beras dan tepung hunkwe kemudian dicampur air lalu dipanaskan hingga menjadi padat yang terjadi akibat adanya proses gelatinisasi pati. Bahan-bahan yang diperlukan pada pembuatan cendol susu ubi ungu adalah ubi ungu, tepung beras, tepung tapioka, gula, garam, gelatin, susu UHT, dan gula merah cair.

# Proses pembuatan cendol susu ubi ungu memiliki beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian ubi ungu, penimbangan ubi ungu, pengukusan ubi ungu, penghalusan ubi ungu, pencampuran ubi ungu dan bahan tambahan lainnya, pemasakan, pencetakan, dan pengemasan. Produk cendol susu ubi ungu tidak layak dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 2.587.434,91 dan mendapat keuntungan sebesar Rp. -157.434,91 dengan laju keuntungan -0,06%, serta dengan nilai B/C ratio 0,94.

Pemasaran produk cendol susu ubi ungu inidilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dilakukan dengan cara memasarkan dan menawarkan kepada konsumen. Pemasaran secara langsung dilakukan di Perumahan di Perumnas Patrang, Pesona Regency di daerah Patrang, dan Perumahan Taman Makam Pahlawan. Sedangkan pemasaran tidak langsung dilakukan melalui media sosial WhatsApp dan instagram.