

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sus Kering Isi Pasta Green Tea, Jessica Felicia, NIM B32180245, Tahun 2021, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si., (Pembimbing Utama)

Sus atau istilahnya disebut dengan *choux pastry* merupakan adonan pastry yang diproses dengan perebusan adonan. Adonan yang dihasilkan berupa adonan lembut dan mengembang. Pastry ini menghasilkan rongga pada adonan saat dipanggang (Ismayani, 2008). Adonan sus berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, dan telur harus dimasak terlebih dahulu. Kandungan air yang cukup banyak menghasilkan uap panas pada saat pemanggangan sehingga mengembang adonan. Olahan dari adonan ini ada yang memiliki rasa manis, dan ada pula yang memiliki rasa gurih. Teksturnya bisa lembut atau renyah, tergantung cara mengolahnya (Kusumo dan Reggie, 2011).

Proses produksi sus kering isi pasta green tea dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, penimbangan bahan, pencampuran dan pencetakan, pengovenan, pengisian, pengemasan, pelabelan dan pemasaran. Pembuatan sus kering isi pasta green tea terdiri dari tepung terigu, margarin, telur, green tea bubuk, susu bubuk, air, garam, gula, baking powder. Proyek Usaha Mandiri (PUM) Sus Kering Isi Pasta Green Tea ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha dengan Total biaya produksi Rp. 1.092.722 dengan Total pendapatan Rp. 1.547.000 yang memperoleh keuntungan yang Rp. 454.278 dengan laju keuntungan 41,59% dan B/C Ratio 1,41.

Pemasaran sus kering isi pasta green tea dilakukan dengan metode secara langsung, media sosial, dan penitipan namun pemasaran menggunakan media sosial di masa pandemi ini lebih efektif dibandingkan dengan metode secara langsung maupun penitipan.