

## **RINGKASAN**

### **PRODUKSI DAN PEMASARAN ROTI MARYAM EKSTRAK KULIT MANGGIS,**

Maftukhatul Khoiriyah, NIM B32181088, Tahun 2021, 95 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing I), M. Ardiansyah S.N, S.Si, M.Si (Ketua Penguji), Dr. Elly Kurniawati S.TP, MP (Anggota penguji).

Roti maryam adalah salah satu jenis roti yang memiliki bahan dasar berupa tepung terigu dengan kandungan rendah protein dan berbagai macam bahan dasar lainnya seperti kuning telur, minyak goreng, margarin, susu cair, garam dan air. Roti maryam pada dasarnya adalah hidangan roti yang memiliki cita rasa asin dan gurih, tetapi dengan seiring berkembangnya waktu roti maryam kini banyak memiliki tambahan cita rasa manis yang di peroleh dari berbagai varian topping seperti misalnya topping coklat, keju, meses, selai nanas, dan berbagai macam jenis selai buah lainnya.

Proses produksi dilakukan dengan beberapa tahapan yang dimulai dari persiapan bahan, pengupasan dan pencucian, perebusan, pencampuran I, penimbangan bahan, pencampuran II, pencampuran III, penambahan margarin, pembagian adonan, perendaman dengan minyak goreng, pelelehan margarin, penuangan margarin, pemipihan dan pembentukan, perendaman kembali, pemanggangan, serta pengemasan roti maryam ekstrak kulit manggis. Produksi roti maryam ekstrak kulit manggis akan dilaksanakan selama 2 bulan dengan kemampuan produksi sebanyak 10 kali, setiap satu kali produksi roti maryam ekstrak kulit manggis dihasilkan 12 pcs roti maryam ekstrak kulit manggis dengan jumlah biaya produksi mencapai Rp. 450.970 dan keuntungan sebesar Rp. 269.030 serta laju keuntungan 59% dan R/C ratio sebanyak 1,5.

Pemasaran roti maryam ekstrak kulit manggis dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran tidak langsung menggunakan sosial media whatsapp, sedangkan pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk kepada saudara, tetangga ataupun teman.