

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Cookies Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*),
Hafizhah Rana Fathin, NIM B32182134, Tahun 2021, 70 halaman, Teknologi
Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mokh, Fatoni
Kurnianto S.TP., M.P (Pembimbing Utama)

Cookies merupakan makanan yang cukup populer. *Cookies* merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* dapat dipandang sebagai media yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000).

Adanya inovasi dengan pembuatan cookies jamur tiram ini menambah nilai jual jamur tiram dan menambah variasi pada produk cookies pada umumnya. Produksi cookies jamur tiram melalui beberapa tahapan dimulai dari persiapan bahan baku, pencampuran adonan tahap 1 yaitu pencampuran gula halus, margarin dan kuning telur. Tahap selanjutnya adalah pencampuran tahap 2 yaitu penambahan tepung jamur tiram, tepung terigu dan susu bubuk yang kemudian diaduk hingga merata. Tahap selanjutnya adalah pencetakan kemudian adonan diletakkan diatas loyan dan di oven hingga matang yang ditandai perubahan warna menjadi coklat. Tahap selanjutnya adalah pengemasan dan pelabelan dilanjutkan proses pemasaran.

Rencana anggaran biaya yang dilakukan untuk proses produksi selama 3 bulan dengan jumlah 15 kali produksi menghasilkan 150 produk akan dipasarkan dengan harga Rp., 15.000 per produk. Dengan jumlah total biaya produksi perencanaan Rp, 1.821.408 dan total biaya produksi realisasi sebesar Rp., 1.792.058.