

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu**, Diah Safitri Awaliyah, NIM B32190734, Tahun 2021, 91 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing I).

*Crinkle Cookies* merupakan salah satu makanan ringan yang sangat digemari. Jenis makanan ringan ini memiliki rasa manis, baik sebagai makanan pendamping minum teh atau kopi, dan biasanya dihidangkan pada saat hari raya. Misalnya Hari Raya Idul Fitri, Natal, Tahun Baru dan lain-lain. Bedanya *crinkle cookies* ini dengan *cookies-cookies* lain yang sudah ada dipasaran yaitu terdapat campuran ubi jalar ungu asli yang membuat aroma dan rasanya berbeda serta *topping* gula halus yang retak di atasnya. Metode kegiatan yang digunakan dalam Proses produksi *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, pengukusan ubi jalar ungu, tempering, pencampuran, pendinginan, pencetakan pengovenan, pengemasan dan pemasaran.

Proses produksi pembuatan *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu dilakukan selama 10 kali produksi yang menggunakan formulasi tepung terigu 1000 gram, ubi jalar ungu 500 gram, telur 750 gram, margarin 250 gram, gula halus 500 gram, coklat putih 400 gram, baking powder 15 gram, yang memiliki beberapa proses mulai dari tahap pertama ialah persiapan bahan baku hingga pengemasan dengan total biaya produksi Rp. 1.700.702,- yang memperoleh keuntungan Rp. 114.298,- per bulan dengan laju keuntungan 6,72 % dan B/C ratio 1,06.

Pemasaran produk *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu ini dilakukan baik secara langsung, tidak langsung dan sistem konsinyasi (dititipkan). Pemasaran secara langsung akan dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen sedangkan pemasaran tidak langsung dapat dilakukan di media sosial dan secara konsinyasi atau dititipkan ditoko. Untuk harga yang ditetapkan pada pemasaran langsung dan tidak langsung yaitu Rp.20.000 sedangkan untuk pemasaran sistem konsinyasi (dititipkan) yaitu Rp.19.000