

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN *COOKIES* TAPE KEJU**, Mery Anindya Kusuma, NIM B32180751, Tahun 2021, 75 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Tape merupakan hasil olahan dari singkong yang difermentasi menggunakan ragi tape, di Bondowoso produk tape sangat melimpah dan menjadi produk terkenal dengan ciri khas kota Bondowoso sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat daerah Bondowoso maupun luar kota. Tape merupakan produk pangan yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, akan tetapi produk tape ini memiliki masa simpan yang tidak lama. Oleh karena itu perlu adanya usaha diversifikasi dan inovasi guna memperbaiki nilai ekonomis tape singkong. Inovasi yang dapat dilakukan yaitu memanfaatkan tape singkong menjadi *Cookies* Tape Keju. *Cookies* merupakan kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. Aneka produk *cookies* komersial dipasarkan saat ini memiliki banyak variasi mulai dari bentuk dan rasa, hal tersebut memungkinkan *cookies* dapat dikembangkan dengan penambahan bahan perasa baru yakni tape sebagai pembentuk rasa dan warna pada *cookies*. Untuk menambah tampilan dan rasa gurih maka ditambahkan parutan keju diatas *cookies*. Tujuan dialakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan *cookies* dengan penambahan tape singkong dan keju secara optimal, menganalisa biaya, kelayakan usaha serta memasarkan produk *cookies* tape keju dengan cara yang mudah diterima oleh konsumen. Proses pembuatan *cookies* tape keju yang optimal yaitu dengan formulasi tape 200 gr. Produk *cookies* tape keju ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dengan laju keuntungan 42,46% dan B/C ratio 1,4