

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*), Anggun Fitria Mustika Yekti, NIM B32181450, Tahun 2021, 86 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP . M.Si., PhD (Pembimbing I).

Kue lidah kucing ubi jalar ungu merupakan inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan dasar dari kue lidah kucing, menambah nilai ekonomis dari ubi jalar ungu, dan dapat memberi nilai tambah sumber daya pangan lokal baru.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan pada bulan Mei – Juli 2021. Metode pelaksanaan dilakukan dengan tahap pra produksi, produksi dan analisa usaha. Prosedur kerja dalam pembuatan produk kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) yaitu pengupasan, pencucian, pengukusan, penghalusan, penimbangan bahan, pencampuran 1 yaitu menambahkan putih telur dan gula halus, pencampuran 2 menambahkan pasta ubi jalar ungu, tepung terigu, margarin, vanili dan susu kental manis. Parameter pengamatan yang digunakan adalah rendemen, kerusakan, organoleptik mutu hedonik dan organoleptik hedonik.

Metode pemasaran kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) yaitu dengan secara langsung memperkenalkan kepada calon konsumen dan secara online melalui media sosial *whatsapp* dan *instagram*. Proses produksi kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) dilakukan sebanyak 10 kali produksi dan menghasilkan 108 kemasan. Berat setiap kemasan adalah 100 gram dijual dengan harga Rp 10.000 per kemasan. Produk akhir kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) mempunyai rerata rendemen 59,4%, rerata kerusakan sebesar 4,52%. Total biaya produksi Rp 1.022.416,9, keuntungan Rp 57.583,1, laju keuntungan 5,63% dan titik impas terjadi pada 51 kemasan yaitu Rp 476.517 dengan B/C Rasio 1,05% yang menunjukkan usaha ini layak dilanjutkan karena B/C Rasio > 1

