

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Cookies* Substitusi *Matcha Topping* Coklat Putih, Alifah Nur Qomariah, NIM B32182023, Tahun 2021, 77 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Matcha merupakan jenis teh hijau yang kaya nutrisi dipanen saat masih kuncup dan dikembangkan dalam bentuk bubuk. *Matcha* memiliki kandungan antioksidan salah satunya adalah catechins. Catechins diketahui bisa meningkatkan metabolisme, membakar lemak dengan cepat, dan mengurangi tingkat kolesterol buruk. *Matcha* juga merupakan teh terkenal yang digunakan dalam upacara minum teh. Akan tetapi bubuk *matcha* ini hanya diketahui sebagai produk minuman saja. Oleh karena itu perlu adanya usaha diversifikasi dan inovasi guna memperbaiki nilai ekonomis. Inovasi yang dapat dilakukan yaitu memanfaatkan bubuk *matcha* menjadi *cookies* substitusi *matcha*. *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. *Cookies* sebagai makanan kecil sendiri berfungsi sebagai makanan yang dapat mempertahankan kondisi tubuh agar tidak menurunkan daya kerja. Aneka produk *cookies* komersial dipasarkan saat ini memiliki banyak variasi mulai dari rasa dan bentuk, hal tersebut memungkinkan *cookies* dapat dikembangkan dengan penambahan bahan perasa baru yakni *matcha* sebagai pembentuk rasa dan warna *cookies* agar lebih menarik lagi *cookies* substitusi *matcha* diberi *topping* cokelat putih. Tujuan dilakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan *cookies* dengan penambahan bubuk *matcha* dan cokelat putih secara optimal, menganalisa biaya, kelayakan usaha serta memasarkan produk *cookies* substitusi *matcha topping* cokelat putih dengan cara yang mudah diterima oleh konsumen. Proses pembuatan *cookies* substitusi *matcha topping* cokelat putih yang optimal yaitu dengan formulasi *matcha* 20 gr. Produk *cookies* substitusi *matcha topping* cokelat putih ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dengan laju keuntungan 38,34% dan R/C ratio 1,38.