

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran *Puff Pastry Pandan***, Astin Mega Fajriyati, NIM B32181145, Tahun 2021, 72 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni K, S. TP, MP (Pembimbing 1).

*Puff pastry* adalah salah satu produk *pastry* panggang yang dibuat dari campuran tepung terigu, garam, lemak dan cairan dengan teknik menggilas dan melipat tanpa menggunakan ragi, membuat bentuk yang berlapis-lapis, renyah dan gurih. *Puff pastry* pandan menjadi salah satu produk inovasi baru dengan penambahan pandan untuk menjadikan produk *puff pastry* memiliki variasi warna dan aroma agar lebih menarik, selain itu agar mengurangi penggunaan bahan pewarna sintesis menjadi relatif aman.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha *puff pastry* pandan, serta mengetahui cara pemasaran yang baik untuk memasarkan *puff pastry* pandan. Produksi *puff pastry* pandan dilaksanakan di Desa Karang Tengah Kecamatan Sampang Kabupaten Cilacap yang berlangsung pada bulan Juni 2021.

Proses produksi *puff pastry* pandan dilaksanakan selama 15 kali produksi dengan menghasilkan total 120 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 8 kemasan, dengan berat sekitar 150 gram yang dijual dengan harga Rp. 11.000/kemasan. Sifat organoleptik *puff pastry* pandan yang disukai oleh konsumen meliputi warna hijau, beraroma pandan, rasa manis dan bertekstur empuk serta berlapis. Metode pemasaran yang dilakukan yaitu dengan pemasaran secara langsung dengan cara bantuan media internet, serta pemasaran tidak langsung dengan menitipkan produk di warung. Pemasaran secara langsung lebih menguntungkan karena menyumbang hampir 90% produk terjual, dibandingkan dengan pemasaran tidak langsung yang hanya 10%. Penjualan produk *puff pastry* pandan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 121.594 dengan laju keuntungan 10,14%, B/C Ratio sebesar 1,10 dimana apabila B/C Ratio >1 maka usaha ini dinyatakan menguntungkan.