

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sus Kering dengan Fortifikasi Labu Kuning, Lulu Insyiatun Faridhoh, NIM B32181585, Tahun 2021, 84 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si (Sekretaris), Ir. Abi Bakri, M.Si (Ketua Penguji), Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP (Anggota Penguji).

Sus Kering dengan Fortifikasi Labu Kuning merupakan salah satu inovasi pangan baru dari sus kering yang berbahan dasar tepung terigu, pasta labu kuning, margarin, garam, baking powder, telur, dan air. Penambahan cita rasa dari sus kering dengan fortifikasi labu kuning ini yaitu pemberian selai coklat sebagai isian dibagian dalam pada sus kering. Inovasi sus kering dengan fortifikasi labu kuning ini diharapkan dapat menambah nilai ekonomis pada labu kuning sendiri, menambah variasi terbaru sus kering, dan menambah nilai gizi pada sus kering yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi sus kering dengan fortifikasi labu kuning ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi dengan formulasi yang baik, menganalisa kelayakan usaha sus kering dengan fortifikasi labu kuning, dan mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan produk sus kering dengan fortifikasi labu kuning. Produksi sus kering labu kuning dilaksanakan di Kelurahan Sumber Taman Indah Kecamatan Wonoasih Kota Probolinggo yang berlangsung pada tanggal 25 Mei - 23 Juli 2021. Metode pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan beberapa tahapan meliputi survey pasar, pra produksi, produksi, dan analisis data. Pada produksi sus kering dengan fortifikasi labu kuning perlu adanya pengawasan mutu seperti pengawasan mutu bahan baku, pengawasan proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir sehingga menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

Proses produksi sus kering dengan fortifikasi labu kuning direalisasikan sebanyak 15 kali produksi dengan menghasilkan total 225 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 15 kemasan yang memiliki berat bersih 90 gr dengan

harga jual Rp. 8000/kemasan. Sifat organoleptik sus kering dengan fortifikasi labu kuning yang disukai oleh konsumen meliputi warna kuning keemasan, beraroma margarin, bertekstur renyah dan memiliki rasa gurih. Metode pemasaran yang dilakukan pada produksi sus kering dengan fortifikasi labu kuning ini adalah pemasaran secara langsung kepada konsumen dan pemasaran dengan bantuan media sosial seperti *whatsapp* dan *instagram*. Penjualan produk sus kering dengan fortifikasi labu kuning mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 528.000, laju keuntungan sebesar 41,50%, dan nilai R/C ratio sebesar 1,41, dimana nilai R/C ratio > 1 artinya usaha ini menguntungkan sehingga layak untuk diusahakan.