

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa,** Yulia Ridhowati, NIM B32181366, Tahun 2021, 91 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni K., S.TP., MP (Pembimbing I).

Roti Tawar Kering dengan Berbagai Varian Rasa merupakan sebuah inovasi produk baru yang berasal dari hasil olahan roti tawar yang di oven kembali ditambah dengan penambahan perisa makanan pada bahan pengolesnya. Penambahan perisa makanan ini untuk menambah rasa dan warna dari roti tawar kering. Proses pembuatan roti tawar kering dengan berbagai varian rasa ini dengan melalui proses pengovenan kembali.

Proses pembuatan roti tawar kering dengan berbagai varian rasa ini dilakukan dengan melalui 2 tahapan yaitu tahapan pembuatan roti tawar dan tahapan pembuatan roti tawar kering dengan berbagai varian rasa. Tahapan pembuatan roti tawar meliputi penimbangan bahan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengembangan adonan, pengovenan dan pengirisan roti tawar. Tahapan pembuatan roti tawar kering dengan berbagai varian rasa meliputi pemotongan roti tawar menjadi kotak-kotak kecil, pengolesan, pengovenan, kemudian dilakukan pengemasan dan pelabelan. Produk roti tawar kering dengan berbagai varian rasa ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 1.255.282 yang kemudian memperoleh keuntungan sebesar Rp. 544.718 dengan laju keuntungan 43,39% dan B/C ratio adalah 1,43.

Pemasaran produk roti tawar kering dengan berbagai varian rasa ini sendiri dilakukan hanya secara *online* dan *offline*. Pemasaran secara *offline* ini dilakukan dengan cara menawarkan produk roti tawar kering dengan berbagai varian rasa secara langsung kepada konsumennya. Sedangkan pemasaran secara *online* dilakukan dengan menggunakan sosial media yaitu whatsapp.