

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Cookies* Nanas (Conas) Dengan Varian *Topping* Keju dan Coklat, Faiza Khoirun Nisa, NIM B32180756, 93 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si., (Pembimbing Utama).

Cookies merupakan salah satu cemilan yang populer di Indonesia. Pemanfaatan hasil lokal sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* perlu dilakukan untuk menambah varian *cookies* yang sudah ada dan juga membuat olahan *cookies* dengan rasa yang enak tetapi terdapat tambahan gizi lebih dengan adanya penambahan dari bahan lain. Salah satu hasil lokal yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan *cookies* yaitu buah nanas.

Tujuan produksi dan pemasaran *cookies* nanas dengan varian *topping* keju dan coklat adalah untuk memaksimalkan pemanfaatan buah nanas yang melimpah agar tidak terbuang, memiliki nilai ekonomis dan untuk menambah varian baru pada *cookies*. *Cookies* nanas memiliki warna kuning kecoklatan, bertekstur padat dan lembut, memiliki rasa dan aroma khas nanas dan memiliki kenampakan cenderung seragam. Proses produksi *cookies* nanas memiliki beberapa tahapan yaitu proses penyangraian nanas dan proses pembuatan *cookies*. Tahapan pembuatan nanas sangrai meliputi penyiapan alat dan bahan, pengupasan, pencucian, pemotongan, pamarutan dan penyangraian. Sedangkan proses pembuatan *cookies* nanas meliputi penyiapan alat dan bahan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengovenan, pengemasan dan pelabelan.

Proses produksi dilakukan selama 10 kali produksi dan menghasilkan 100 kemasan *cookies* nanas. Setiap satu kali produksi menghasilkan 10 kemasan dengan berat 100 gram yang dijual dengan harga Rp.15.000 per kemasan. Produk *cookies* nanas memiliki rerata rendemen sebesar 87,48% . Pemasaran *cookies* nanas dilakukan dengan cara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk ke konsumen secara langsung sedangkan pemasaran secara tidak langsung dengan mempromosikan produk menggunakan media sosial. Keuntungan yang didapat dari produksi *cookies* nanas yaitu sebesar Rp.668.871,66 dengan laju keuntungan sebesar 88,46% dan

memiliki B/C rasio sebesar 1,88.