

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Semprit Dengan Penambahan Pasta Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), Ratna Nastiti Septarini, NIM B32181286, Tahun 2021, 104 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing I).

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan salah satu dari jenis kacang-kacangan yang banyak dijumpai. Kacang merah biasa dikonsumsi secara langsung dengan direbus maupun diolah terlebih dahulu menjadi olahan berupa makanan ringan atau makanan berat. Salah satu makanan ringan yang terbuat dari olahan kacang merah yaitu jajanan berupa kue semprit. Kue semprit merupakan jajanan yang banyak dicari dan digemari masyarakat terutama pada saat menjelang hari raya. Biasanya kue semprit dihidangkan pada saat ada orang yang berkunjung kerumah atau sebagai buah tangan.

Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilakukan dengan tahapan perencanaan, penimbangan, uji coba produk, dan pemasaran. Dilakukan pada bulan Mei – Juni 2021. Pelaksanaan dilakukan diawali dengan survey pasar bertujuan untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk kue semprit dan juga mengetahui ketersediaan bahan. Dilanjutkan proses pra produksi sebanyak 2 kali yang bertujuan untuk mendapatkan hasil formulasi yang diharapkan. Produksi dilakukan selama 10 kali dan menghasilkan total 50 kemasan berupa toples.