

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN DONAT (*Loukoumades*) DESSERT BOX, Deva Febrihana, NIM B32181745, Tahun 20, 82 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing).

Donat (*Loukoumades*) Dessert Box merupakan sebuah inovasi produk pangan yang termasuk dalam kategori makanan ringan yang umumnya berbentuk bulat dan memiliki lubang di bagian tengah. Donat mempunyai cita rasa yang manis, gurih, bertekstur empuk dan biasanya terdapat berbagai macam tambahan topping. Produk donat sangat banyak diproduksi oleh masyarakat, namun tidak terdapat variasi dan hal menarik lain yang memikat konsumen untuk membelinya, sehingga masyarakat mengenal donat hanya berbentuk bulat dan memiliki lubang di tengah seperti donat biasa pada umumnya yang banyak dijual dipasaran. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan mengetahui cara produksi yang optimal, menganalisa kelayakan usaha donat (*loukoumades*) dessert box dan untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan donat (*loukoumades*) dessert box.

Metodologi dalam produksi donat (*loukoumades*) dessert box ini meliputi pra produksi dan proses produksi yang dilakukan selama 15 kali. Proses produksi meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian bahan-bahan, pemanasan bahan, perebusan, penghalusan kentang, pencampuran bahan-bahan, penimbangan adonan, pembentukan adonan, pengembangan adonan, penggorengan, pengemasan dan pemberian topping, pelabelan. Produksi donat (*loukoumades*) dessert box direncanakan menghasilkan sebanyak 180 kemasan dengan harga jual Rp.19.000 per kemasan 270 gram.

Proses produksi donat (*loukoumades*) dessert box meliputi beberapa tahap proses yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian bahan-bahan, pengupasan kentang, perebusan kentang, penghalusan kentang menggunakan ulekan, perebusan air, margarin dan gula hingga mencair, pencampuran bahan-bahan kedalam baskom, dan menambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit, dilakukan

pengadukan adonan hingga kalis, penimbangan adonan, pembentukan, pengembangan, dilakukan penggorengan, penirisan dan pengemasan, penambahan topping, pelabelan. Produksi donat (*loukoumades*) dessert box menghasilkan warna kuning kecoklatan, aroma khas donat kentang, rasa manis dan gurih kentang, mempunyai tekstur yang empuk.

Produk donat (*loukoumades*) dessert box dilakukan selama 15 kali produksi menggunakan 11.250 gram tepung terigu, 3.750 gram kentang, 2.250 gram gula, 2.250 margarin, 30 butir kuning telur, 375 gram ragi mauripan, 188 gram susu skim, 3.750 ml air dan 75 gram garam. Berat adonan 30.668 gram, dengan produk jadi 27.335 gram, produk rusak dengan berat rata-rata 86,53 gram selama 15 kali produksi, menghasilkan 180 kemasan dengan jumlah 1 kali produksi menghasilkan 12-13 kemasan, harga jual Rp. 19.000 per kemasan/box, Total biaya produksi donat (*loukoumades*) dessert box Rp.2.785.907, keuntungan sebesar Rp.634.093, laju keuntungan 22,76% dan B/C ratio 1,22, titik impas 11 kemasan yaitu Rp.185.820. Apabila dalam nilai B/C ratio > 1 maka dapat dikatakan usaha donat (*loukoumades*) dessert box layak dijalankan. Metode pemasaran yang digunakan adalah metode pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara. Pemasaran tidak langsung dilakukan secara konvensional dan melalui media online yang dibuat khusus untuk mempromosikan produk donat (*loukoumades*) dessert box.