**RINGKASAN**

**PRODUKSI DAN PEMASARAN *COOKIES* SUBTITUSI TEPUNG EDAMAME (*Glycine max (L) Meriil),*** Saida Nur Agustin, NIM B32172084, Tahun 2020, 55 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S. TP, MP (Pembimbing I).

*Cookies* merupakan makanan yang sangat praktis dan dapat dimakan dimana saja dan cukup populer di Indonesia. *Cookies* salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur. Bahan-bahan utama yang diperlukan untuk membuat *cookies* adalah bahan dasar tepung terigu protein rendah, gula, lemak, dan kuning telur sebagai hiasan.

Proses produksi *cookies* subtitusi tepung edamame memiliki beberapa proses mulai dari tahap pertama yaitu persiapan bahan baku hingga pengemasan. titik kritis proses pembuatan cookies subtitusi tepung edamame adalah pengovenan dan penimbangan bahan baku untuk menghasilkan cookies subtitusi tepung edamame yang baik. Produk cookiessubtitusi tepung edamame ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 982,620 yang memperoleh keuntungan Rp. 416,806 dan R / C ratio 1,40%.

Pemasaran produk *cookies* sutitusi tepung edamame ini dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Pemasaran secara langsung akan dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen. Sasaran konsumen pertama ialah di daerah Desa Tunjung - Randuagung. Sasaran kedua ialah saudara, tetangga, dan teman. Sedangkan pemasaran tidak langsung dapat dilakukan di media sosial seperti *Instagram* maupun *whatsapp* dan juga penitipan ditoko maupun warung makan. Pemasaran produk cookies subtitusi tepung edamame ini sangatlah mudah karena hampir setiap kalangan dapat menikmati cookies subtitusi tepung edamame.