

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran *Churros Tepung Cassava*, Septia Aminatus Shakdiya, NIM B32181186, Tahun 2021, 83 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing), Ir. Agus Santoso, M.Si (Ketua Penguji), Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP,MP (AnggotaPenguji).

Menurut dynasty dan Baharta (2020) churros merupakan makanan ringan atau snack yang digoreng dengan menggunakan adonan yang hampir mirip dengan kue sus khas Indonesia. Adonan churros tidak menggunakan bahan pengembang seperti baking soda. Karena adonan yang basah ketika digoreng akan membentuk uap air yang banyak dan melembungkan adonan. Churros juga disebut juga dengan donat spanyol yang artinya churros ini crunchy diluar dan lembut di dalam yang rasanya hampir sama dengan donat pada umumnya tetapi *churros* ini tidak menggunakan bahan pengembang.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan suatu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama diperkuliahan dalam bentuk praktek yang membentuk sifat kemandirian dengan cara menerapkan konsep manajemen. Produksi churros substitusi tepung *cassava* dilaksanakan di Jln Semeru Mimbaan Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo yang berlangsung pada bulan Agustus 2021.

Proses produksi churros substitusi tepung *cassava* dilakukan selama 10 kali produksi dengan total 200 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 20 kemasan dengan harga jual 11.000 dengan berat 100 gram. Sifat organoleptik yang banyak disukai konsumen yaitu warna kuning kecoklatan, rasa gurih, beraroma tepung *cassava*, dan tekstur renyah. Strategi pemasaran yang dilakukan secara langsung pergi kerumah-rumah terdekat dan tidak langsung di titipkan di toko terdekat bisa juga order melalui media sosial Whatsapp dan Instagram.