

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Pia Isi labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Slamet Hadi Suharmoko, Nim B3210700, Tahun 2010, 64 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri M.Si (Pembimbing I) dan M. Fatoni Kurnianto, S.Tp (Pembimbing II).

Pia merupakan produk bakery yang termasuk dalam golongan pastry. Pada umumnya produk pia disajikan dalam berbagai model isian, antara lain adalah kacang hijau, coklat, keju dan kacang merah. Labu kuning merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan pemanfaatannya sebagai produk pangan baru masih sangat kurang. Buah labu kuning kaya akan beta karoten yang apabila dicerna oleh tubuh akan menjadi vitamin A. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Pia Isi Labu Kuning ini merupakan salah satu proses pemanfaatan labu kuning sebagai bahan isi pia serta inovasi produk pia untuk bisa menambah nilai jual buah labu kuning.

Tahapan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Pia Isi Labu Kuning ini melalui Tbeberapa proses, yaitu survey pasar, pra produksi dan pelaksanaan. Survey pasar dilakukan untuk melihat dan menganalisa produk sejenis dipasaran. Pra produksi dilakukan untuk menemukan formulasi bahan yang tepat. Proses produksi dilakukan dalam 3 tahapan utama yaitu pembuatan isi, pembuatan kulit dan pembuatan lapisan kulit serta dilanjutkan dengan pengisian, pemanggangan, pengemasan, dan pemasaran. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung dengan perincian total pendapatan Rp. 2.912.000; keuntungannya Rp. 392.930,00; laju keuntungan 15,6%, B/C Rasio 1,16; biaya variabel/unit Rp 4.964,00 dengan BEP produksi 20,4 dan Rp.163.220,00.