

RINGKASAN

Dwi Nur Hariadhi NIM B3210233, Produksi dan Pemasaran Beras Pecah Kulit, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Idrial selaku Dosen Pembimbing Utama, Yossi Wibisono selaku Dosen Pembimbing Anggota 1, Bambang Poerwanto selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan di Unit Penggilingan Padi dan laboratorium Roti dan Kue, Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu Menghasilkan produk beras pecah kulit yang memiliki daya tahan lebih lama dan mampu mempertahankan nilai gizi pada beras, Mengetahui hasil analisa ekonomi dalam setiap kali produksi beras pecah kulit dan Memasarkan beras pecah sebagai alternatif pengganti beras sosoh bagi masyarakat di wilayah Jember, terutama penderita diabetes mellitus, penderita sindroma metabolik dan manula

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah dengan melakukan penyusunan proposal, pra produksi untuk mengetahui berapa beras pecah kulit yang dihasilkan dan membuat kemasan, produksi dan pemasaran, dan penyusunan laporan akhir. Beras pecah kulit merupakan beras yang masih terdapat kulit ari, didalamnya masih banyak mengandung nutrisi. Pengolahan beras pecah kulit yaitu pengeringan, penggilingan (pemecahan kulit), pengemasan, pemvakuman dan pemasaran.

Berdasarkan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Beras Pecah Kulit dapat di simpulkan: (a) produk yang dihasilkan dalam 15 kali sebanyak 4.119 kemasan. (b) Produksi Donat Singkong sebanyak 15 kali di peroleh keuntungan Rp. 3.424.583,00. (c) Produk beras pecah kulit dipasarkan di daerah Jember dengan cara menawarkan langsung kekonsumen dan membuka stan dalam pameran pangan.

Saran yang di berikan: (a) melakukan perbaikan kembali pada label dan brosur. (b) memiliki mesin giling yang bersifat kontinu dan penambahan alat vakum. (c) melakukan inovasi pada produk.