

RINGKASAN

RISKA OKTAVIA NIM B3210628, 2010. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Produksi dan Pemasaran Pia Isi Edamame (*Glycin max (L) Merrill*). Komisi Pembimbing, Ketua : Ir. Abi Bakri. Msi., Sekretaris: Mokh. Fatoni Kurnianto S.Tp., Anggota: Ir. Idrial.

Pia atau bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran bahan isi dengan gula dan dibungkus dengan tepung, lalu dipanggang. Bahan isian pia ada berbagai variasi yaitu: kacang hijau, kacang merah, cokelat, keju, buah-buahan, dan kumbu hitam. Edamame merupakan camilan khas jepang yang kaya akan nutrisi, gizi, protein, dan vitamin. Selain itu, edamame bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung 35mg isoflavones yang berperan sebagai pencegah kanker, osteoporosis, dan menopause. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasran Pia Isi Edamame ini salah satunya untuk pengembangan produk yaitu sebagai varian isi pia yang telah ada. Selain itu juga pia isi edamame masih belum ada dipasaran.

Tahapan proses Proyek Usaha Mandiri (PUM) melalui beberapa proses yaitu pra produksi dan pelaksanaan. Pra produksi dilakukan untuk mengetahui formulasi yang tepat dan pas. Proses produksi terdiri dari 2 tahapan proses yaitu: pembuatan Isi, dan pembuatan kulit kemudian pengisian, pemanggangan, pendinginan, lalu pengemasan produk. Pengawasan mutu produk akhir ini dilakukan dengan uji sensorik metode mutu hedonik, dan hedonik (kesukaan). Produksi Pia Isi Edamame dilakukan 15 kali produksi, menghasilkan 270 kemasan Pia Isi Edamame. Keuntungan yang dihasilkan Rp 525.162 dengan laju keuntungan 24,15 dan B/C ratio 1,2.