

ABSTRAK

DIAN FEBRI SASMITA¹, Produksi dan Pemasaran Bollen Isi Pisang Kepok. Pembimbing oleh Ir. Abi Bakri, M.Si, M. Fatoni K, STp, dan Ir. Idrial².

Produksi dan pemasaran Bollen Isi Pisang Kepok merupakan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember dengan tujuan mendapatkan formulasi yang tepat dalam pembuatan Bollen Isi pisang Kepok sehingga dapat diterima konsumen, memproduksi Bollen dengan memanfaatkan pisang kepok yang melimpah untuk dijadikan isian bollen. Bollen adalah semacam kue pastry yang diisi dengan pisang dan coklat yang berbahan dasar tepung terigu, 1000 gr, kornvet 200 gr, telur 3 butir, garam, 15 gr, gula 30 gr, margarine 70 gr. Pengawasan mutu produk akhir ini dilakukan dengan uji sensorik metode mutu hedonik dan hedonik (kesukaan). Produksi permen coklat dilakukan 15 kali produksi, menghasilkan 2113 kemasan Bollen Isi Pisang Kepok. Keuntungan yang dihasilkan adalah 1.204.535 dengan laju keuntungan 41% dan B/C ratio 1,4. Metode pemasaran Bollen Isi Pisang Kepok yang efisien adalah dengan menjual langsung kepada pembeli.