

ABSTRAK

LAKHIQOTUL ULA¹, Pembuatan dan Pemasaran Tempe Bambu, Dibimbing oleh Drs. Syaiful Bachri².

Pembuatan dan pemasaran tempe bambu bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan tempe dengan menggunakan media bambu, menghitung analisa biaya produk tempe dengan media bambu dan mengetahui tingkat minat konsumen terhadap produk tempe bambu. Pengolahan tempe bambu meliputi penyiapan bahan baku, pemecahan kulit kering, perebusan, peragian, pengemasan bambu, fermentasi, pemasaran. Pembuatan dan Pemasaran Tempe Bambu disimpulkan bahwa tempe yang dikemas dalam bambu tua tanpa menghasilkan produk yang baik dengan tekstur kompak, aroma khas bambu dan warna miselium putih, produk tempe sebanyak 75 kg kedelai selama 15 kali menghasilkan 3.120 potong dengan harga jual Rp 500,- mempunyai laju keuntungan 20,69% dengan nilai b/c ratio sebesar 1,21. pemasaran produk tempe bambu masih belum dikenal konsumen.

Kata Kunci: Tempe Bambu, produksi.