

RINGKASAN

Produksi Sari Edamame (*Glycine max (L.)Merril*), Putri Nurina Pujaningtyas, Nim B3210591, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

Sari Edamame merupakan produk yang diolah dengan cara biji edamame direndam, lalu giling untuk diambil sarinya. Produk sari edamame menarik minat konsumen karena produk tersebut jarang dijumpai dipasaran. Sari edamame memiliki warna hijau khas edamame serta tidak beraroma langu dengan rasa gurih seperti rasa dari susu sapi.

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah untuk memproduksi sari edamame. Cara pengolahan atau pembuatan sari edamame yaitu dengan perendaman biji edamame selama 8-12 jam serta *blanching* untuk menghilangkan aroma langu, penimbangan komposisi bahan, penghancuran biji, penyaringan dilakukan saat masih panas, pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula dan garam, pengadukan semua bahan, pengemasan dan pembekuan.

Produksi sari edamame selama 15 kali menggunakan bahan baku edamame 37,5 kg, gula pasir 22,5 kg, garam 750 gr serta air 225 liter. Produksi dilakukan dilaboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pembuatan sari edamame sebanyak 37,5 kg menghasilkan 1.125 kemasan sari edamame, harga jual Rp. 2000,- per kemasan. Pemasaran dilakukan di beberapa tempat yaitu Kampus Politeknik Jember, Kos Jl. Mastrip Timur No.91, Jl. Kertabumi 4/no.4 Kaliwates, Toko 'Bu Nar' dan Rendra Malang

Hasil dari produksi dan pemasaran sari edamame dapat disimpulkan bahwa pembuatan dan pemasaran sari edamame selama 15 kali produksi sebanyak 37,5 kg menghasilkan 1.125 kemasan sari edamame, harga jual Rp. 2000,- per kemasan, dari 1125 kemasan terjual sebanyak 1.025 kemasan. Keuntungan yang didapat adalah Rp. 335.000,-, total biaya produksi Rp. 1.915.000, total pendapatan Rp. 2.250.000,- dengan presentase laju keuntungan 17,49%, nilai b/c ratio 1,17, BEP produksi 78 dan BEP rupiah 24.999,-. Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri

(PUM) ini, dapat mempersiapkan diri untuk berwirausaha setelah menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi..