

## RINGKASAN

**Produksi Dan Pemasaran Kue Kecipir Substitusi Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca*)**, Dhevi Ayu Sefitian Sari, NIM B32170283, Tahun 2020, 75 halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia W. Aprliyanti, S.TP.,MP.

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan hasil pertanian yang beraneka ragam diantaranya tanaman pangan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Buah dapat dikonsumsi secara langsung maupun dimanfaatkan untuk diolah menjadi camilan dan minuman yang sehat dan bergizi seperti sari buah, dan aneka campuran olahan kue yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Kue kecipir pisang tanduk ini memiliki beberapa keunggulan yaitu, memiliki umur simpan yang lebih lama, perpaduan rasa yang cocok yaitu rasa kue kecipir agak manis dan pisang tanduk yang memiliki rasa sedikit asam sehingga cocok untuk dijadikan camilan bergizi untuk semua kalangan.

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini untuk mengetahui teknik pembuatan dari kue kecipir pisang tanduk yang optimal dan dapat diterima konsumen, memproduksi dan menganalisis kelayakan dari usaha kue kecipir pisang tanduk. Hasil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini Pada proses produksi kue kecipir pisang tanduk terdiri atas beberapa tahap yaitu meliputi, persiapan bahan baku, pengupasan pisang, penghalusan, pencampuran bahan, pencetakan, penggorengan, pengemasan, pelabelan dan pemasaran. Pembuatan kue kecipir pisang tanduk terdiri dari pisang tanduk, tepung ketan, tepung tapioka, margarin, telur, vanili, santan cair, gula, garam. Proyek Usaha Mandiri (PUM) Kue Kecipir Pisang Tanduk ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dengan Total biaya produksi Rp 805.761 dengan total pendapatan Rp 1.050.00 dan mendapat keuntungan bersih sebesar Rp 244.239 dengan laju keuntungan 30,31% dan R/C ratio 1,30. Pemasaran kue kecipir pisang tanduk dilakukan dengan metode konvensional, karena metode konvensional lebih efektif di bandingkan dengan media online.