

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran *Cookies* dengan Penambahan *White Coffee* dan Bubuk Jahe**, Haningtias Ariyanti, NIM B32181525, Tahun 2021, hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Pembimbing).

*Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang memiliki kadar air kurang dari 4 % dan terbuat dari tepung gula dan lemak. *Cookies* adalah kue manis yang berukuran kecil-kecil yang dibuat dari bahan dasar tepung terigu dan tambahan lain (lemak, telur, dll) yang membentuk suatu formula adonan. Adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu. Penambahan *white coffee* dan bubuk jahe pada pembuatan *cookies* ini diharapkan dapat menghasilkan *cookies* dengan citarasa yang khas dan unik yang dapat diterima oleh konsumen. Produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe ini belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan dimasyarakat. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara memproduksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe, mengetahui cara memasarkan *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe dan mengetahui analisa usaha pada proses usaha produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe.

Metodologi dalam produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe ini meliputi pra produksi dan produksi selama 15 kali. Proses produksinya meliputi penimbangan bahan, pencampuran I, pencampuran II, pencetakan, pengovenan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi *cookies* direncanakan menghasilkan sebanyak 75 kemasan dengan harga jual Rp 22.000 per kemasan 200 gram.

Proses produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe meliputi beberapa tahap proses yaitu penimbangan bahan sesuai formula yang

telah ditentukan, pencampuran I (gula, margarin, telur) hingga gula tercampur rata, pencampuran II (bahan lainnya seperti tepung terigu, *white coffee*, jahe, susu bubuk) hingga homogen, pencetakan secara manual menggunakan garpu dengan berat 8 gram, pengovenan pada suhu 160°C selama 20 menit, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produk cookies dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe menghasilkan warna kuning kecoklatan, aroma khas *white coffee* dan jahe, rasa manis yang cukup, tekstur yang renyah dan kenampakan yang seragam.

Produk cookies dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe selama 15 kali produksi menggunakan 7.500 gram tepung terigu, 4500 gram margarin, 90 butir telur, 300 gram susu, 2100 gram gula, 600 gram *white coffee*, 150 gram jahe, 240 gram trimit. Berat adonan 14.729 gram, produk jadi 14.693 gram, produk rusak 260 gram sehingga menghasilkan 75 kemasan berisi 200 gram dengan harga Rp 22.000 per kemasan. Total biaya produksi cookies dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe Rp 1.360.105, keuntungan Rp 289.895, laju keuntungan 21%, dan B/C Ratio >1 maka dapat dikatakan usaha cookies dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe layak dijalankan. Metode pemasaran yang digunakan adalah metode pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara. Pemasaran secara tidak langsung dilakukan melalui media online. Proses penjualan secara tidak langsung 38,5% dan media online 61,5%.