

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kue Kecipir dengan Penambahan Ekstrak Jahe dan Pandan**, Evita Hestiwi, NIM B32191540, Tahun 2022, 93 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Kue kecipir merupakan jenis kue kering dengan bahan baku dari tepung ketan, merupakan salah satu kue yang memiliki daya simpan cukup lama. Kue kecipir sendiri memiliki ciri khas yaitu dari segi tampilan fisiknya berbentuk seperti tumbuhan kecipir dengan rasa manis serta gurih. Saat ini kue kecipir dijual dipasaran kurang berinovasi sehingga perlu untuk ada modifikasi baru. Pemanfaatan dari perpaduan ekstrak jahe dan pandan mampu memberikan modifikasi baru pada kue kecipir yang biasanya hanya memiliki rasa dan aroma original, dan tidak banyak memiliki varian. Dengan adanya penambahan ekstrak jahe memberikan aroma baru khas jahe serta penambahan ekstrak pandan sebagai pemberi warna hijau alami dari daun pandan langsung memberikan sentuhan baru. Tujuan lainnya adalah sebagai penambahan bahan alami nabati yang sehat serta memanfaatkan jahe dan daun pandan dapat menambah nilai ekonomisnya, dan sebagai diversifikasi pangan yang dapat diterima baik oleh konsumen pada segmentasi pasar.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Kue Kecipir dengan Penambahan Ekstrak Jahe dan pandan dilakukan sebanyak 15 kali produksi selama rentang waktu 1 bulan menghasilkan 165 kemasan dengan berat bersih per kemasan 100 gr. Proses pemasaran dilakukan dengan cara pemasaran secara langsung dengan mempromosikan langsung pada konsumen, dan secara tidak langsung (*online*) dilakukan melalui *whatsapp* dan *instagram*. Harga jual untuk perkemasan adalah Rp.9.000,- dan menghasilkan keuntungan Rp. 345.736,- , laju keuntungan yang diperoleh sebesar 30%. Hasil R/C ratio sebesar 1,30 menunjukkan  $>1$  bahwa usaha kue kecipir ekstrak jahe dan pandan layak untuk dijalankan.