

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Permen *Jelly* Buah Naga Merah, Ridha Aina Tauba, NIM B32200927, Tahun 2022, 71hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N, S.Si, M.Si (Sekretaris), Anna Mardiana H, S.TP, M.Sc (Ketua Penguji), Drs. Syaiful Bahri, MM (Anggota Penguji).

Buah naga merah seperti buah-buahan segar pada umumnya, juga akan mengalami kerusakan apabila tidak diolah lebih lanjut. Menurut Le Bellec *et al.* (2006), dalam udara bebas setelah dipetik buah naga merah hanya dapat bertahan selama 3-4 hari pada suhu 30°C dan 2 minggu pada suhu 14°C. Buah naga merah biasanya akan mengalami kerusakan pada bagian kulit luar berupa bercak-bercak coklat dan kering. Hal tersebut menyebabkan buah naga merah yang rusak tidak dapat dijual dan kurang bermanfaat. Salah satu usaha diversifikasi produk untuk meningkatkan daya guna hasil pertanian dan untuk menarik minat konsumen adalah pemanfaatan buah naga merah sebagai bahan baku permen *jelly*. Pembuatan permen *jelly* dibutuhkan penambahan komponen hidrokoloid untuk memperoleh tekstur yang baik.

Berdasarkan SNI 3547.2-2008, permen *jelly* atau kembang gula lunak *jelly* ialah permen bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain. Komponen hidrokoloid digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal, harus dicetak dan diproses *aging* terlebih dahulu sebelum dikemas.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menganalisa kelayakan usaha serta mengetahui cara pemasaran permen *jelly* buah naga merah yang baik. Produksi Permen *jelly* buah naga merah dilaksanakan di Desa Bayeman Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo yang berlangsung pada tanggal 8 Januari – 22 Januari 2022.

Proses produksi permen *jelly* buah naga meliputi persiapan alat dan bahan, pencampuran, pemasakan, pencetakan, pengeringan dan pengemasan. Kriteria sifat organoleptik permen *jelly* buah naga yang disukai konsumen berdasarkan nilai rata-rata uji mutu hedonik meliputi buah naga merah berwarna merah keunguan (4,72), berasa manis (4,24), beraroma khas karamel (4,44) dan bertekstur renyah dan kenyal (4,36). Kriteria produk disukai konsumen berdasarkan nilai rata-rata hasil uji hedonikparameter warna (4,64), rasa (4,39), aroma (4,36) dan tekstur (4,28).

Hasil survey menunjukkan hasil (88%) responden memilih permen *jelly*. Sebanyak (100%) responden memilih tertarik dengan produk yang ditawarkan, sebanyak (100%) responden memilih perkiraan harga Rp. 5000 - Rp. 10.000. Sebanyak (85%). Sebanyak (75%) responden memilih *standing pouch* sebagai kemasan produk. Sebanyak (92%) responden memilih sticker kemasan berwarna terang. Produk permen *jelly* buah naga layak untuk dipasarkan dengan jumlah 90 kemasan, total biaya produksi Rp 415.400 dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 124.600 didapatkan laju keuntungan 30% dan R/C ratio 1,30.