

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN KERUPUK BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*), Muhammad Danil Alamanda, NIM B32192224, Tahun 2022, 71 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni Kurnianto, S.TP, M.P (Pembimbing).

Buah naga atau dalam bahasa Inggris disebut Dragon Fruit merupakan sejenis tanaman kaktus yang bermarga *Hylocereus* dan *Selenicereus*. Salah satu jenis buah naga yang banyak dibudidayakan adalah buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Buah naga merah memiliki beberapa kandungan gizi seperti vitamin C, vitamin B3 (niasin), serat, dan betasianin yang lebih tinggi dibandingkan varietas buah naga putih. Buah naga merah adalah salah satu jenis buah yang mengandung sedikit kalori. Hanya terdapat 60 kalori dalam per 100 gram buah naga merah yang artinya tubuh lebih mudah untuk mencerna buah naga sehingga nutrisi pun bisa terserap secara maksimal.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) kerupuk buah naga merah yaitu guna mengetahui pembuatan kerupuk buah naga merah secara optimal, menganalisa biaya, kelayakan usaha, serta memasarkan produk kerupuk buah naga merah ini dengan mudah oleh konsumen. Proses pembuatan kerupuk buah naga merah yang optimal yaitu dengan menggunakan formulasi bahan tepung tapioka sebanyak 1000 gram, buah naga 400 gram, garam 10 gram, air 600 ml, dan bawang putih sebanyak 70 gram, menghasilkan 8 kemasan kerupuk buah naga merah per produksi. Produk kerupuk buah naga merah layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru yang dijual dengan harga Rp. 28.500,00/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan secara online melewati media sosial atau secara langsung dengan konsumen. Total biaya produksi sebesar Rp. 2.554.446, keuntungan yang diperoleh sebanyak Rp. 808.554 memiliki laju keuntungan 31,6%, BEP produksi sebanyak 4 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp. 24.960 dan nilai R/C ratio 1,31 sehingga layak untuk dijadikan peluang usaha.