

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Dodol Susu Buah Naga, Ahmad Gafril Gazali, NIM B3220928, Tahun 2022, 69 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A,S.TP,MP (Dosen Pembimbing).

Dodol buah naga merupakan dodol tradisional khas Jawa Barat yang bentuknya menyerupai agar agar, maka dari itu disebut sebagai dodol buah naga . dodol ini terbuat dari tepung ketan, gula, santan, dan susu. Dodol ini berwarna merah pekat keemasan dengan bentuk cup plastik. Inovasi penambahan susu pada dodol buah naga menjadi salah satu inovasi terbaru, sebab akan memberikan warna baru yang khas sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Penggunaan buah naga juga memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu untuk mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit serta menjaga imun tubuh selama pandemic COVID-19, karena adanya kandungan betakaroten, vitamin C, protein, zat besi dan kalsium yang tinggi.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha serta mengetahui cara pemasaran yang baik untuk memasarkan dodol susu dan buah naga. Produksi dodol susu dan buah naga dengan penambahan susu dilaksanakan di Desa bayeman Kecamatan arjasa Kabupaten Situbondo yang berlangsung pada tanggal 20 Januari – 4 Februari 2022. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali tahap survei pasar, kemudian tahap pra produksi, produksi dan analisis data. Parameter yang diamati meliputi pengawasan mutu bahan baku dan pengawasan mutu produk akhir.

Proses produksi dodol buah naga dengan penambahan susu dilaksanakan selama 15 kali produksi dengan menghasilkan total 90 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 6 kemasan, dengan berat sekitar 100 gram yang dijual dengan harga Rp7000/kemasan.