

## RINGKASAN

**Proses Produksi dan Pemasaran Bakpao dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)**, Rizka Dinikawati, NIM B32200716, Tahun 2023, 77 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Aprilianti, S.TP, M.P (Pembimbing).

Bojonegoro adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur, mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian sehingga hasil pertanian di Kabupaten ini melimpah. Salah satu hasil pertanian di Bojonegoro yaitu labu kuning atau yang biasa disebut waluh oleh masyarakat setempat. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah jenis buah yang bersifat menjalar, berbentuk spiral atau pilin, berdaun lebar, berbatang basah dengan panjang 5-25 m dan daging buah berwarna kuning pucat saat sudah tua sedangkan saat masih muda berwarna hijau.

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan menjadi bahan baku atau bahan tambahan pada berbagai olahan pangan karena mempunyai kandungan gizi dan manfaat yang baik bagi konsumen. Pengolahan labu kuning menjadi produk pangan juga menjadi solusi untuk mengatasi penumpukan saat panen raya, dengan adanya inovasi dibidang pangan dapat menghasilkan berbagai macam olahan dari labu kuning salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi bakpao.

Bakpao merupakan salah satu jenis kue basah tradisional yang berasal dari Negara Cina. Bakpao adalah kue yang disukai oleh banyak masyarakat Indonesia termasuk masyarakat Jember (Djamila et al., 2016). Bahan baku untuk membuat bakpao yaitu tepung terigu, gula pasir, ragi, garam dan pengempuk. Makanan ini umumnya memiliki bentuk bundar dan cembung pada bagian permukaannya sehingga terlihat ranum serta memiliki berbagai macam warna yang membuat konsumen yang melihat pasti terasa ingin memakannya.

Tujuan dilaksanakannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah untuk mengetahui proses produksi, analisis kelayakan usaha, proses dan strategi pemasaran, serta daya terima konsumen terhadap produk bakpao dengan penambahan labu kuning. Proses produksi dilakukan di Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember dan di kost Bu Siti Jl. Tidar No. 58 mulai bulan Maret hingga Juni 2023.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bakpao dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dilaksanakan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan 225 kemasan dan terjual 218 kemasan. Total biaya produksi sebesar Rp. 1.013.673 dengan harga jual Rp. 7.000 per kemasan, total pendapatan Rp. 1.526.000 keuntungan yang diperoleh Rp. 512.327, laju keuntungan 50,5%, BEP produksi 11 kemasan, BEP rupiah Rp. Rp. 77.380 dan R/C ratio 1,51 yang menunjukkan usaha bakpao dengan penambahan labu kuning layak untuk dilanjutkan.