

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Seblak Goreng Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Muhammad Fikri Ijlal, NIM B32202354, Tahun 2023, 90 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fathoni K, S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing).

Seblak sendiri merupakan makanan khas daerah Bandung yang terbuat dari kerupuk yang direbus dengan menggunakan cabai, bawang dan kencur, maka jadilah makanan seblak basah dengan terdapat kuah pada seblak. Seblak awalnya cuma ada di daerah Bandung, kini seiring berjalannya waktu, banyak industri pangan yang berkembang dengan membuat aneka makanan dari olahan kerupuk seblak ini digunakan sebagai makanan pelengkap maupun dijadikan sebagai makanan kering dengan daya simpan waktu yang cukup lama.

Produksi seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dilakukan selama 15 kali produksi, sehingga menghasilkan 20 kemasan yang berisi berat bersih 75/gram dengan harga Rp. 12.000/kemasan. Apabila R/C ratio > 1 maka dapat dikatakan usaha produksi dan pemasaran seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) layak dijalankan.