

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pemasaran *Churros* dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Zahra Nuruzzakia, NIM B32201776, Tahun 2023, 91 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Churros merupakan salah satu makanan ringan berbentuk panjang berasal dari Spanyol yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk bintang kemudian dilakukan penggorengan. Inovasi *churros* yang berada di pasaran biasanya ditambahkan rasa dari luar atau hanya dijadikan sebagai *topping*, sehingga *churros* dapat ditambahkan bahan lain untuk memperkaya rasa di dalam bahan dasar pembuatannya, salah satunya dengan penambahan buah naga merah pada adonan yang diharapkan dapat memberikan inovasi produk dan tampilan yang berbeda dengan *churros* yang sudah ada. Proyek usaha mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi *churros* dengan penambahan buah naga merah yang dapat diterima konsumen, mengetahui analisa kelayakan usaha, serta mengetahui strategi pemasarannya.

Parameter pengamatan meliputi pengawasan mutu bahan baku dan proses produksi, rendemen, kerusakan, uji organoleptik, jumlah produk yang terjual, dan lama penjualan produk. Proses produksi *churros* dengan penambahan buah naga merah terdiri dari tahapan persiapan alat dan bahan, penimbangan, pengupasan buah naga, penghalusan, perebusan, pencampuran, pendinginan, pencetakan, penggorengan, dan pengemasan. Pembuatan saus cokelat meliputi proses pencampuran, pemasakan, dan pengemasan. Produksi *churros* dengan penambahan buah naga merah dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan menghasilkan 225 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 15 kemasan dengan harga 10.000 per kemasan dengan berat 100 gram sudah termasuk saus cokelat 25 ml. Produk akhir *churros* dengan penambahan buah naga merah memiliki rerata rendemen sebesar 92,5% dan rerata kerusakan sebesar 1,19%. Sifat organoleptik yang diperoleh yaitu berwarna agak merah kecoklatan, rasa manis agak khas buah naga, aroma agak kuat khas buah naga, dan tekstur renyah diluar lembut didalam, dengan tingkat kesukaan berkisar 3,90 – 4,04 antara agak suka hingga suka.

Pemasaran dilakukan secara langsung lebih efektif dengan menawarkan produk kepada konsumen dan pemasaran secara tidak langsung untuk membantu penjualan dengan penyebaran pamflet melalui media sosial *whatsapp* dan *instagram*. Produksi *churros* dengan penambahan buah naga merah memerlukan total biaya produksi sebesar Rp 1.663.209, diperoleh total pendapatan sebesar Rp 2.250.000, keuntungan Rp 586,791, laju keuntungan 35,28%, dengan titik impas pada 10 kemasan yaitu sebesar Rp 96.514,16 dan B/C Ratio sebesar 1,35 dimana apabila $B/C \text{ Ratio} > 1$ dapat dikatakan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.