

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sari Buah Jambu Merah dengan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose*, Hafizha Sakina Zahra, NIM B32211763, Tahun 2024, 80 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing)

Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari buah buahan yang sehat dan masak, dan digunakan sebagai minuman segar. Sebagian besar sari buah dikehendaki berpenampakan keruh, misalnya sari buah jeruk, mangga, tomat, jambu merah dan sebagian lain diinginkan dalam keadaan jernih, misalnya sari buah apel dan jambu. Penerapan inovasi diperlukan untuk menambah nilai jual produk. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menginovasikan *sari buah* dikemas kedalam botol dengan penambahan CMC yang menjadi pembeda dalam hal penyajiannya.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi dan pemasaran produk yang baik, mengetahui strategi pemasaran produk yang baik, serta mengetahui tingkat kelayakan usaha dari produk *Sari Buah Jambu Merah dengan Penambahan CMC*. Produksi dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Mei sampai Agustus. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan survei pasar, pra produksi, produksi, analisis kelayakan usaha, pemasaran, dan penyusunan laporan.

Pelaksanaan produksi *Sari Buah Jambu Merah dengan Penambahan CMC* dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan total 345 kemasan botol. Satu botol dengan ukuran 250 ml berat produk. Harga jual per botol Rp. 8.000. Penjualan dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Penjualan secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk ke calon pelanggan. Penjualan secara tidak langsung dilakukan dengan promosi di media sosial Instagram dan WhatsApp.