

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Muffin Dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Nisa Muttiatul Fariza, NIM B32211954, Tahun 2024, 82 halaman, Teknologi pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (dosen pembimbing).

Muffin merupakan salah satu pengembangan *cake* yang rasanya manis berbentuk menyerupai *cupcake* tetapi teksturnya padat. Pada musim panen buah naga merah cukup melimpah dan harganya menjadi murah, karena buah ini cepat mengalami kerusakan diakibatkan oleh kandungan airnya yang cukup tinggi. Dalam hal ini pemanfaatan buah naga merah dilakukan dengan cara menjadikan buah naga sebagai pewarna alami dalam suatu produk yaitu *muffin*. Pemanfaatan buah naga merah sebagai pewarna alami pada produksi *muffin* belum pernah dilakukan, hal ini dikarenakan buah naga merah dapat memperbaiki warna *muffin* dari biasanya sehingga meningkatkan daya tarik konsumen.

Proses pembuatan *muffin* buah naga merah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini terdiri dari beberapa tahapan diantaranya yaitu, persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, penghalusan, pencampuran, pencetakan adonan, pengovenan, kemudian pengemasan dan pelabelan.

Produksi *muffin* buah naga diproduksi sebanyak 15 kalio produksi dengan realisasi biaya tetap Rp 9.630,-, biaya tidak tetap Rp 1.021.665,-, total biaya produksi Rp. 1.050.555,-, total pendapatan Rp. 1.920.000 ,-, keuntungan Rp. 869.445 ,-, laju keuntungan 82% ,-, R/C Rasio 1,82. Metode pemasaran *muffin* dengan penambahan buah naga merah dilakukan secara langsung dengan cara konvensional dan tidak langsung menggunakan media sosial melalui whatsapp (089505182103) dan akun instagram @moetia_bakehouse. Pemasaran *muffin* lebih tepat secara langsung yaitu dengan persentase sebesar 54,16% sedangkan untuk pemasaran secara online sebesar 45,83%.