

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Bakpao dengan Penambahan Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*), Nadia Bunga Adelia, NIM B32222690, Tahun 2025, 71 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan yang berasal dari Negara China, berbahan dasar tepung pao yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bakpao juga salah satu makan yang digemari banyak orang mulai dari remaja hingga dewasa. Bakpao merupakan makanan tradisional yang bisa dijadikan sebagai ide jualan.

Umbi bit mengandung vitamin C yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker. Selain antioksidan, umbi bit juga memiliki komponen utama yaitu pigmen betasianin yang memberikan warna merah keunguan. Beberapa nutrisi yang terkandung dalam umbi bit yaitu, karbohidrat, protein, serat, berbagai mineral serta kadar air yang tinggi, vitamin A, vitamin C, kalsium zat besi, fosfor, protein dan karbohidrat serta pigmen betasianin banyak digunakan sebagai pewarna makanan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui proses produksi, strategi pemasaran serta analisa kelayakan usaha dari produk bakpao umbi bit. Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi bakpao umbi bit dilaksanakan di laboratorium pengolahan Politeknik Negeri Jember, Kampus 2 Bondowoso, Jl. Raya Situbondo, Blindungan, Kec. Bondowoso, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur mulai bulan Januari 2025 hingga bulan Mei 2025. Produksi dilakukan selama 10 kali dan masing-masing produksi menghasilkan 12 kemasan. Total dari seluruh produksi menghasilkan sebanyak 120 kemasan. Setiap satu kemasan bakpao umbi bit memiliki berat 60 gram dan dijual dengan harga Rp. 7.000,- per kemasan. Pemasaran dilakukan secara konvensional dengan melakukan pemasaran secara langsung yang akan bertatap muka dengan konsumen dan secara tidak langsung menggunakan *social media*.