

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Cookies Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*),** M.Aldi Irvano, Nim B32161547, Tahun 2019, - hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I).

*Cookies* Buah naga merupakan salah satu produk kue kering yang akhir – akhir ini sedang populer. Produk ini memiliki ketahanan yang tahan cukup lama. Minimnya varian rasa yang ada, sehingga muncul sebuah ide untuk membuat *Cookies* dengan varian rasa buah naga. *Cookies* Buah Naga ini memiliki beberapa kelebihan yaitu daya simpan yang lebih tinggi, tekstur yang renyah, perpaduan rasa yang cocok antara gurih susu dengan buah naga.

Metodologi yang digunakan dalam produksi *cookies* buah naga ini meliputi survey pasar, produksi dan pemasaran. Tahap proses produksi cookies buah naga dalam proyek usaha mandiri (PUM) terdiri dari persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengovenan, pengemasan, pelebelan.

Produksi cookies buah naga dilakukan selama 10 kali produksi dengan menghasilkan 150 kemasan yang dijual dengan harga 8.000 per kemasan. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 280.000, dengan laju keuntungan sebesar 30 %. Usaha tersebut layak untuk dilanjutkan karena mengacu pada B/C ratio 1,30 , dimana B/C ratio > 1 sehingga usaha produksi *cookies* buah naga tersebut layak untuk dijalankan.