

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Bakpao Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*), Dhena Taffana, NIM.B32161090, Tahun 2019, 49 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Mulia Winirsya Apriliyanti, S. TP., MP.

Buah naga merupakan tanaman sejenis kaktus yang dapat tumbuh di daerah dengan iklim tropis kering. Buah naga memiliki khasiat diantaranya sebagai penyeimbang kadar gula darah, menyehatkan hati atau liver, mengurangi keluhan panas dalam dan sariawan, menstabilkan tekanan darah, mengurangi kolesterol, mencegah kanker usus, dan mencegah sembelit. Sejauh ini pemanfaatan buah naga hanya sekedar dikonsumsi dalam keadaan segar atau di jus, oleh karena itu diperlukan adanya inovasi untuk menambah variasi produk hasil olahan buah naga, salah satunya yaitu diolah menjadi bakpao. Bakpao merupakan makanan khas Tionghoa yang berwarna putih dan memiliki aneka isian seperti kacang, selai dan daging.

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah untuk mengetahui proses produksi bakpao buah naga dan mengetahui kelayakan usaha serta mengetahui strategi pemasaran bakpao buah naga. Proses produksi bakpao buah naga dilakukan dengan 2 tahap, yaitu pembuatan selai dan ekstraksi kulit buah naga, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan bakpao buah naga. Produksi bakpao buah naga dilakukan selama 3 bulan dan bertempat di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Proses produksi dilanjutkan dengan proses pemasaran bakpao buah naga. Pemasaran bakpao buah naga dilakukan melalui media sosial di wilayah kampus, Jember kota dan sebagian di Kecamatan Kalisat.

Hasil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menunjukkan bahwa proses produksi buah naga dilakukan dengan pencampuran bahan-bahan (tepung terigu, ragi instan, gula, susu bubuk, putih telur, dan lain-lain) sampai kalis, *proofing* adonan sampai mengembang, pembagian adonan, pengisian dan

pembentukan adonan, dan pengukusan. Hasil analisa kelayakan usaha menunjukkan bahwa Produksi dan Pemasaran Bakpao Buah Naga layak untuk dilanjutkan karena dapat menghasilkan keuntungan Rp. 1.410.193 dan laju keuntungan 88,70 % dengan biaya produksi sebesar Rp. 1.589.807. Segmentasi pasar yang cocok untuk pemasaran bakpao buah naga yaitu ditujukan untuk mahasiswa dan kalangan menengah keatas yang cenderung lebih terbuka pada produk-produk inovatif dan produk makanan berbasis *healthy food*, sehingga dalam pemasaran bakpao buah naga lebih banyak dipasarkan di wilayah sekitar kampus dan Jember kota.