

## **RINGKASAN**

**PRODUKSI DAN PEMASARAN ONDE-ONDE NAGA MERAH**, Achmad Mubarak, NIM B32181819, Tahun 2021, 99 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Onde-onde merupakan makanan khas dari daerah kota Mojokerto. Makanan yang sudah dikenal sejak zaman kerajaan Majapahit ini memiliki nilai historis yang tinggi sehingga perlu untuk dilestarikan. Selain itu, onde-onde memiliki peluang yang bagus untuk dijual karena meningkatnya konsumsi jajanan dimasa pandemi seiring berlakunya pembatasan wilayah dan perlu nya jajanan yang sehat untuk meningkatkan imun masyarakat. Oleh karena itu, produk ini dibuat dengan menambahkan pewarna alami buah naga pada produk onde-onde sehingga menjadi onde-onde naga merah yang lezat dan bergizi. Buah naga digunakan pada produk ini sebagai pewarna alami karena kandungan alami dari buah ini yang bagus untuk kesahatan dan untuk pewarna makanan. Tujuan dibuatnya produk ini adalah untuk memberikan inovasi baru pada jajanan khas daerah yakni onde-onde. Diharapkan dengan adanya inovasi ini, masyarakat dapat lebih tertarik pada onde-onde sehingga jajanan ini dapat dilestarikan. Proses pembuatan onde-onde menggunakan bahan baku tepung ketan putih sebagai bahan baku utama kulit sebanyak 1kg, kacang hijau kupas sebanyak 500 gr sebagai isian produk, dan buah naga sebanyak 500 gr sebagai pewarna alami. Produk ini layak dipasarkan setelah dianalisa yang menghasilkan laju keuntungan sebesar 38,4% dan R/C ratio sebesar 1,38