

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Sirup Rosela, Lintang Dwi Wijaya, NIM B32161798, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP.,MP (Sekretaris), M. Ardiyansyah Surya N., S.Si (Ketua Penguji), Ir. Agus Santoso, M.Si (Anggota Penguji).**

Rosella (*Hisbiscus sabdariffa*) mengandung beberapa zat yang sangat penting bagi kesehatan. Tiap 100 gr kelopak bunga segar mengandung 260-280 mg vitamin C. vitamin C tersebut 3 kali lipat dari buah anggur hitam, 9 kali lipat jeruk sitrus, 1- kali lipat lebih besar dari buah belimbing dan 5 kali lipat dibanding VitaminC dalam Jambu Biji. Selain itu, rosella juga besi, asam Amino, polisakarida, omega 3 dan kalsium dalam jumlah yang cukup tinggi (486 mg/100g). rasa asam dalam bunga rosela merupakan mengandung Vitamin D, Vitamnin B1,B2,niacin,riboflavin,betakaroten,zat perpaduan berbagai zat jenis asam seperti asam askorbat (vitamin C), asam sitrat, dan asam malat yang juga bermanfaat bagi tubuh.

Metodologi yang digunakan dalam produksi sirup rosela meliputi survey pasar, produksi, pemasaran, dan analisa usaha. Tahap proses produksi sirup rosela yaitu penimbangan, perebusan, penyaringan, pendinginan, sterilisasi botol, pengisian, penutupan dan pelebelan.

Produksi sirup rosela 10 kali produksi menghasilkan 100 kemasan yang dijual dengan harga Rp 8.500 Per kemasan. Keuntungan yang didapat sebesar Rp 22.316 dengan laju keuntungan 2,70% dari hasil penjualan sirup rosela. Usaha tersebut layak untuk dilanjutkan karena mengacu dari B/C Ratio sebesar 1,02 dimana B/C Ratio > 1 maka usaha produksi sirup rosela tersebut layak untuk dijalankan. Penjualan secara langsung lebih efektif yaitu 70% dibandingkan secara tidak langsung sebesar 30%.