

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN ROTI SISIR DENGAN TAMBAHAN SELAI BUAH NAGA, Zamri Mufaiq Ashiddiqi, NIM B32181402, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni K, S.TP, MP (Sekretaris), Ir, Wahyu Siuryaningsih M,Si (KetuaPenguji), Irene Ratri Andia S,S.TP, MP (Anggota Penguji).

Jajanan roti sisir telah dikenal sejak lama di oleh masyarakat, ROSEDRAK adalah sebutan dari roti sisir dengan tambahan isi selai buah naga, kata “drag” diambil dari kata dragon fruit yaitu buah naga.makanan yang biasa belum pernah disajikan, di toko,swalayan,warung dll. Biasanya roti sisir hanya dicampuri dengan mentega diatasnya dan suatu bahan tambahan tertentu, tetapi produk kali ini ditambah dengan selai buah naga yang biasanya belum pernah ada, Produk ini bisa disajikan untuk semua kalangan, dan ada sedikit perpaduan rasa didalam produk ini. Karena produk ini bisa di konsumsi untuk semua kalangan, maka pemasarannya pun akan sangat mudah dan cepat..

Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) untuk mendapatkan formulasi sehingga dapat diterima konsumen, Proses Pembuatan produk ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu yang pertama penimbangan bahan, pencampuran bahan, penimbangan adonan & pembentukan, proving, pengovenan, pembuatan selai buah naga, pemotongan roti, pengolesan, pengovenan setelah pengolesan, dan yang terakhir pengemasan. Produk roti sisir dengan tambahan isi selai buah naga ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 1.117.332 yang kemudian memperoleh keuntungan sebesar Rp. 682.668 dengan laju keuntungan 61% dan B/C ratio adalah 1,61%