

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Mie Kering dengan Penambahan Buah Naga**, Devi Febrihani, NIM B32181022, Tahun 2021, hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing).

Mie kering merupakan salah satu produk yang tidak asing sebagai bahan pangan utama atau untuk bahan pangan pelengkap. Bagi konsumen mie adalah makanan utama yang sangat praktis sebagai pengganti dan juga mie kering memiliki harga yang sangat ekonomis. Disaat harga-harga makanan utama melonjak naik maka banyak konsumen yang beralih pada mie kering yang relatif lebih murah. Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dapat memproduksi mie kering dengan substitusi buah naga yang mempunyai banyak manfaat dan dapat meningkatkan daya nilai jual pada buah naga, menambah daya tarik terhadap konsumen, menghitung hasil organoleptik dari mie kering buah naga, dapat dan menghitung analisis kelayakan usaha dari produk mie kerin buah naga dan mampu memasarkan produk mie kering dengan substitusi buah naga dengan baik.

Metodologi yang digunakan dalam produksi mie kering dengan substitusi buah naga meliputi pra produksi dan produksi. Proses produksi mie kering dengan substitusi buah naga terdiri dari beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran, penggilingan, pengovenan, pengemasan dan pelabelan. Pra produksi mie kering dengan penambahan buah naga direncanakan menghasilkan 225 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp.6.500 per kemasan. Pemasaran ini dilakkan secara langsung (konvensional) dan tidak langsung (media online). Relasasi produksi mie kering dengan substitusi buah naga menghasilkan 225 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 6.500 per kemasan dengan berat 100 gr.

Proses produksi mie kering dengan penambahan buah naga dilakukan pengukusan dengan waktu 35 menit setelah itu dilakukan proses pengovenan

dengan suhu 85°C - 90°C dengan waktu 20 - 25 menit. Mie kering dengan penambahan buah naga menghasilkan 225 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 6.500 per kemasan. Pemasaran secara langsung lebih cepat laku keuntungan yang didapat sebesar.