

## ABSTRAK

HERLINA OKTAVIA<sup>1</sup>, Produksi Sari Buah Markisa, Dibimbing oleh Idrial<sup>2</sup>.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilaksanakan di Lab. Pengolahan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan untuk menemukan formulasi yang tepat dalam pembuatan sari buah markisa, memberikan peluang kepada mahasiswa untuk mengembangkan kemandirian dan kreativitasnya dengan melakukan analisa usaha, mengenalkan produk kepada masyarakat luas dan mampu memasarkan produknya, dan meningkatkan nilai tambah komoditi markisa di daerah Jember menjadi minuman yang sehat.

Produksi sari buah markisa merupakan produk dengan tahapan proses persiapan bahan, penimbangan, penghancuran, penyaringan, pemasakan, pengemasan. Formulasi pembuatan sari buah markisa terdiri dari markisa 3000 gr, gula pasir 1800 gr, dan dengan penambahan air 9 liter menghasilkan dari buah dengan warna orange, memiliki aroma markisa yang menonjol dengan rasa khas markisa yang sangat kuat dan kental. Produksi sari buah markisa sebanyak 135 liter menghasilkan 750 kemasan yang dijual dengan harga Rp. 2.000,00 per kemasan dengan berat 180 ml setiap kemasan dengan penjualan sari buah markisa sebesar Rp. 1.500.000,00 dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 478.600,00 dengan prosentase keuntungan sebesar 39,18% dari hasil penjualan sari buah markisa. Penjualan secara langsung lebih efisien dibanding secara tidak langsung

Kata Kunci: Sari buah markisa, Produksi.

---

<sup>1</sup> : Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

<sup>2</sup> : Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan