

ABSTRAK

SULTAN ANTONIO DEVILA ¹, Peningkatan Produksi Dan Pemasaran Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Duri Lunak, Dibimbing oleh Ir. Idrial ².

Ikan lemuru adalah ikan berukuran kecil dan ramping, panjang tubuh sekitar 15 cm atau kurang ada pula yang dapat mencapai lebih dari 20 cm. Lemuru biasanya hampir silinder, dengan tinggi tubuh (*body depth*) sekitar 25% panjang standar. Ikan lemuru kurang disukai oleh masyarakat karena jumlah duri yang dimilikinya sangat banyak. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai ekonomisnya ikan lemuru diolah menjadi bahan pangan olahan lemuru duri lunak atau biasa disebut presto, dengan menggunakan pemasakan bertekanan tinggi (*autoclave*). Peningkatan produksi lemuru duri lunak dapat meningkatkan pemakaian bumbu sebesar 9% (Rp 11.023 dalam tiap produksi), mengurangi waktu proses pemasakan produksi ke dua dari 65 menit menjadi 35 menit. Pemasaran lemuru duri lunak yang dihasilkan belum mampu dipasarkan dengan segmen pasar yang lebih luas karena adanya kendala-kendala produksi, sehingga pemasaran dilakukan secara langsung

Kata Kunci: peningkatan produksi dan pemasaran, ikan lemuru, duri lunak.

¹ : Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

² : Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan