

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN GENTONG (NUGET IKAN TONGKOL) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max*)**, Dzulqarnain Heroaji Alfiansyah, NIM B32171509, Tahun 2020, 71 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Ikan tongkol merupakan hasil laut yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Kebutuhan tersebut didukung karena ikan tongkol merupakan sumber protein dan hasil laut yang cukup melimpah di Indonesia. Selain itu ikan tongkol memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang cukup tinggi. Oleh karena itu perlu adanya usaha diversifikasi dan inovasi guna memperbaiki nilai ekonomis ikan tongkol. Inovasi yang dapat dilakukan yaitu memanfaatkan ikan tongkol menjadi produk olahan nugget. Nugget merupakan salah satu produk olahan daging dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar. Salah satu kelemahan ikan tongkol sebagaimana yang juga dimiliki oleh komoditi hewani lainnya adalah bahwa dengan kandungan gizi seperti protein dan air yang cukup tinggi. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha peningkatan karakteristik produk melalui proses pengolahan dan kualitas mutu pada nugget ikan tongkol dengan bahan pengikat. Bahan pengikat yang ditambahkan pada nugget ikan tongkol ini yaitu tepung kedelai. Tujuan dilakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai secara optimal, menganalisa biaya, kelayakan usaha serta memasarkan produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai ini dengan cara yang mudah diterima oleh konsumen. Proses pembuatan produk gentong (nugget ikan tongkol) dengan penambahan tepung kedelai yang optimal yaitu menggunakan formulasi bahan tepung kedelai 20 gr. Produk nugget ikan tongkol ini layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dengan laju keuntungan 29.36% dan B/C ratio 1,29.