

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN Bakso Goreng Ikan Tongkol**, Lailia Agustin, NIM B32171129, Tahun 2020, halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I).

Bakso Goreng (basreng) merupakan makanan camilan yang terbuat dari bahan baku utama daging dan tepung tapioka yang diolah dengan cara di rebus dan di goreng. Camilan ini memiliki rasa gurih, berwarna kecoklatan serta bertekstur renyah. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan suatu produk yang terbarukan dari bakso goreng, yaitu bakso goreng ikan tongkol. Bahan utama yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso goreng ikan tongkol adalah ikan tongkol dan tepung tapioka, sebagai bahan dasar serta garam, telur, es batu dan bumbu-bumbu.

Proses produksi bakso goreng ikan tongkol memiliki beberapa tahapan, mulai persiapan alat dan bahan, pencucian, trimming, fillet, penimbangan, penggilingan dan pencampuran, pembentukan, perebusan, penirisan, pemotongan, penggorengan, penambahan balado. Titik kritis dalam pembuatan bakso goreng ikan tongkol ini adalah pada tahap pemotongan dan penggorengan. Produk bakso goreng ikan tongkol ini memiliki B/C ratio sebesar 1,25 dengan laju keuntungan 25,72 %, sehingga produk ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha karena layak untuk dijalankan.

Pemasaran bakso goreng ikan tongkol ini dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk kepada konsumen secara tatap muka. Sasaran konsumen dalam pemasaran secara langsung yaitu tetangga, saudara dan teman yang datang ke rumah. Sedangkan pemasaran secara tidak langsung dilakukan melalui media sosial seperti *Whatsapp dan instagram*. Dalam pemasaran produk bakso goreng ikan tongkol ini terbilang tidak mudah dan kesulitan dalam menemukan konsumen.