

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Keripik Ikan Mujair**, Widya Rifqi Aisyah Ikrom, NIM B32171415, Tahun 2020, 66 halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing I).

Keripik ikan mujair merupakan makanan ringan atau camilan yang terbuat dari bahan baku utama ikan mujair yang diolah dengan cara dikeringkan terlebih dahulu kemudian digoreng. Camilan ini memiliki rasa gurih, berwarna agak kecoklatan serta bertekstur renyah. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan suatu produk yaitu keripik ikan mujair. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha keripik ikan mujair serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam keripik ikan mujair. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan tahap survei pasar, produksi, pemasaran dan analisa usaha.

Proses produksi keripik ikan mujair dilaksanakan selama 10 kali produksi dan menghasilkan 160 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 16 kemasan keripik ikan mujair dengan berat 75 gram yang dijual dengan harga Rp. 10.000/kemasan. Produk keripik ikan mujair memiliki B/C ratio sebesar 1,30 dengan laju keuntungan 30,13%, sehingga produk ini layak untuk dijalankan.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik ikan mujair yaitu ikan mujair, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam, merica dan air. Proses produksi keripik ikan mujair ini memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, penyiangan dan penyisikan, pemotongan, pencucian, penimbangan, penghalusan, perendaman, pengeringan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Titik kritis dalam pembuatan keripik ikan mujair ini adalah pada tahap penggorengan.