

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Sambal Kerang Tiram Batu (*Saccostrea echinata*) dalam Kemasan Botol**, Adifia, NIM B32191366, Tahun 2022, 105 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiansyah Surya Negara, S.Si., M.Si.

Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu serta ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Inovasi produk sambal dengan kerang tiram sebagai bahan baku bisa menjadi produk varian rasa baru dan menjadi makanan ciri khas Sampang, Madura.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi sambal kerang tiram batu (*saccostrea echinata*) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi dengan formulasi yang baik, menganalisa kelayakan usaha sambal kerang tiram batu (*saccostrea echinata*) dalam kemasan botol, dan mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan produk sambal kerang tiram batu. Produksi sambal kerang tiram batu (*saccostrea echinata*) dilaksanakan di Kelurahan Gunung Maddah Accenan, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang yang berlangsung pada tanggal 27 April - 08 Juni 2022. Metode pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan beberapa tahapan meliputi survey pasar, pra produksi, produksi, dan analisis data. Pada produksi sambal kerang tiram batu (*saccostrea echinata*) dalam kemasan botol perlu adanya pengawasan mutu seperti pengawasan mutu bahan baku, pengawasan proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir sehingga menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

Produk Sambal Kerang Tiram Batu (*Saccostrea echinata*) dalam Kemasan Botol dalam 15 kali produksi menghasilkan 120 kemasan, dengan berat 150 gram dan dijual dengan harga Rp 24.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 656.734,69 dengan laju keuntungan 30 % dan mempunyai *R/C Ratio* 1,30 dimana *R/C Ratio* > 1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.