

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Bakso Goreng Ayam Jamur Tiram Rasa Balado.**  
Aminda Makrufatul Fadilah, NIM B32191056, Tahun 2022, 106 Halaman,  
Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si  
(Pembimbing)

Bakso goreng (Basreng) merupakan makanan ringan khas sunda yang biasanya terbuat dari bakso ikan yang diiris tipis, kemudian digoreng. Makanan ringan ini sudah sangat terkenal dikalangan anak-anak muda maupun dewasa, sehingga bakso goreng memiliki peluang besar untuk dapat diterima konsumen. Pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan campuran adonan bakso dapat menambah keragaman cita rasanya. Bakso ayam yang mengandung sebagian besar komponen hewani, perlu ditingkatkan kualitasnya dengan penambahan komponen nabati berupa jamur tiram. Hal ini menjadikan ide untuk inovasi pangan dari bahan baku daging ayam dan jamur tiram yang memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Bahan utama dalam pembuatan bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado ini merupakan daging ayam, jamur tiram, tepung tapioka, tepung terigu, telur, merica, bawang putih, bawang merah, garam, bumbu penyedap rasa dan bahan tambahan seperti minyak goreng, es batu, margarin, dan *baking powder*, dan bumbu tabur rasa balado. Tahapan dalam pembuatan bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado yaitu mulai dari persiapan alat dan bahan, *trimming*, pencucian, penimbangan, penggilingan, pencampuran bahan, pembentukan, perebusan, pendinginan, pemotongan, penggorengan, pemberian bumbu, dan pengemasan.

Pemasaran basreng ayam jamur tiram rasa balado dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung secara online dilakukan dengan cara menawarkan basreng ayam jamur tiram rasa balado langsung kepada konsumen menggunakan media sosial *whatsapp* dan *instagram*, dan pemasaran langsung secara offline dilakukan dengan cara menawarkan kepada masyarakat lingkungan sekitar. Sedangkan pemasaran secara tidak langsung dengan cara menitipkan di toko-toko sekitar lingkungan dengan sistem konsinyasi.

Produksi bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado dilakukan sebanyak 15 kali produksi yang menghasilkan 11-16 kemasan tiap produksinya, sehingga selama

15 kali produksi menghasilkan 213 kemasan per kemasan sebanyak 90 gram. Harga jual per kemasan untuk metode pemasaran secara langsung Rp.11.000,- dan metode pemasaran secara tidak langsung Rp.10.000,- memperoleh keuntungan sebesar Rp.813.721,- dengan laju keuntungan 53,9% dan R/C ratio 1,53.