

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN BAKSO GORENG IKAN TONGKOL DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM, Bagus Alfin Dermawan, NIM B32190917, Tahun 2022, 61 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah ikan yang berpotensi cukup tinggi dengan kandungan gizi yang lengkap yang mana nilai proteinnya mencapai 26%, kadar lemak rendah yaitu 2%, mengandung asam lemak omega-3, dan kandungan garam-garam mineral penting yang tinggi (Djuhandha, 1981). Ikan tongkol banyak disukai masyarakat dan memiliki nilai yang ekonomis. Salah satu olahan dari ikan tongkol adalah bakso. Karakteristik dari bakso sendiri adalah cepat mengalami pembusukkan apabila tidak disimpan pada suhu dingin, maka dari itu pada saat ini salah satu cara mengawetkan bakso adalah dengan digoreng. Masyarakat menyebut bakso goreng dengan singkatan basreng.

Basreng pada umumnya terbuat dari daging ikan tenggiri, ikan tenggiri ini harganya lebih mahal dibandingkan dengan ikan tongkol. Selain itu untuk produksi perikanan tangkap lautnya lebih rendah daripada ikan tongkol yaitu ikan tenggiri 1,303 ton sedangkan ikan tongkol 2.950,699 ton pada tahun 2020 (BPS Kabupaten Lumajang, 2020). Basreng memiliki daya simpan yang cukup lama. Salah satu bentuk inovasi basreng yang sehat dan bernilai gizi tinggi ini adalah menggunakan ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram. Ikan tongkol merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan protein tinggi yaitu 26,2%/100g dengan kandungan lemak yang rendah 1%/100g, dan sangat cocok dikonsumsi oleh anak – anak pada masa pertumbuhan, selain itu ikan tongkol juga sangat kaya akan kandungan asam lemak omega-3 (Sanger,2010).

Produk basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram ini dalam 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan, dengan berat 120 gram dan dijual dengan harga Rp 11.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 570.397,39.- dengan laju keuntungan 29 % dan mempunyai R/C Ratio 1,29 dimana R/C Ratio > 1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.