

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Nugget Terong Hijau, Syafira Andi Zatalini, NIM B32190919, Tahun 2022, 91 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N, S.Si., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Nugget merupakan makanan siap saji yang praktis dan ekonomis yang biasanya diolah dengan menggunakan daging ayam yang kemudian diberi bumbu dengan penambahan tepung sebagai bahan tambahan. Nugget terong hijau adalah diversifikasi olahan pangan dengan menggunakan terong hijau dengan aroma yang diharapkan terong hijau, dengan rasa yang dihasilkan adalah gurih.

Adapun tujuan dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi nugget terong hijau yaitu dapat mengetahui proses produksi nugget terong hijau yang optimal dan diterima oleh konsumen, dapat mengetahui studi hasil analisa kelayakan usaha proses produksi nugget terong hijau, dan mengetahui strategi pemasaran yang tepat hasil proses produksi nugget terong hijau. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah survey pasar, pra produksi, produksi, pemasaran, dan studi kelayakan usaha dengan parameter yang diamati adalah parameter mutu bahan baku, parameter mutu proses produksi, parameter mutu produk akhir dan rendemen.

Proses produksi nugget terong hijau dilakukan dengan melalui beberapa proses yakni meliputi persiapan bahan, penimbangan, pengupasan, pencucian, pengukusan I, penghalusan, penumisan, pencampuran, pengukusan II, pencetakan, pelumuran dan penepungan, pelabelan dan pengemasan dengan menggunakan jenis plastik *polipropilen* ukuran 20×25 cm dengan berat ± 250 gr dan penyimpanan. Proses produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan menghasilkan 169 kemasan dengan diperoleh total biaya produksi Rp. 1.335.335,96,- dengan harga jual Rp. 10.000,- total pendapatan Rp. 1.690.000,- keuntungan Rp. 354.664,04,- laju keuntungan 26,5 %, R/C Ratio sebesar Rp. 1,26 sehingga usaha ini layak diusahakan dengan strategi pemasaran secara langsung.