

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Pangsit Bawang Bombay dengan Penambahan Sawi Daging**, Qurotta A'yunina, NIM B32191769, Tahun 2021., 81 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP, MP (Pembimbing).

Pangsit merupakan salah satu jenis produk makanan yang bentuk adonannya berupa pasta. Pangsit terbuat dari tepung, air, telur, garam, dan kansui serta dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis. Beberapa faktor yang dilaporkan mempengaruhi kualitas kulit pangsit adalah kandungan protein dalam tepung terigu, garam, jenis pati, kondisi proses seperti jumlah air yang ditambahkan, lama pengadukan, proses penggorengan, dan pembekuan. Dari data kandungan gizi pangsit yang sudah diketahui penulis ingin meningkatkan kandungan serat dan kalsium sehingga perlunya penambahan bahan makanan yang kaya akan kandungan serat dan kalsium menggunakan bahan lokal. Serat pangan, dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus. Kalsium merupakan mineral yang paling banyak didalam tubuh, yaitu 1,5%, -2% dari berat badan orang dewasa atau kurang lebih sebanyak 1 kg. Jumlah ini, 99% berada pada jaringan keras, yaitu tulang dan gigi terutama dalam bentuk hidrosiapatit. Kalsium mengatur pekerjaan hormon-hormon dan faktor pertumbuhan. Sumber makanan yang banyak mengandung kalsium murah dan mudah didapat adalah sawi daging atau pakcoy.

Kandungan serat pada pangsit dapat ditingkatkan dengan menambahkan bawang bombay sedangkan untuk bahan makanan yang mengandung kalsium tinggi dapat ditambahkan sawi daging atau pakcoy selain mengandung banyak kalsium. Sawi daging atau pakcoy memiliki harga lebih murah dibanding bahan makanan lain yang juga mengandung kalsium tinggi dan mudah didapatkan dipasaran.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui proses produksi, proses pemasaran, analisa kelayakan usaha dan daya terima terhadap Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) dalam penyajian pangsit dilaksanakan di Asrama Pondok Tahfidz Jember Islamic Institute Jl. Mastrip no 73, Sumbersari, Kabupaten Jember mulai minggu pertama bulan Mei hingga minggu ketiga Juni 2022.

Produk Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) menghasilkan 229 kemasan dalam 15 produksi. Setiap produksi menghasilkan 15-16 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp.10.000/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung dan pemasaran tidak langsung secara konvensional dan online. Total biaya produksi sebesar Rp. 1.491.450, pendapatan yang diperoleh Rp. 2.250.000 memiliki laju keuntungan 50,85%, BEP Produksi sebesar 3 kemasan, BEP Rupiah sebesar Rp. 30.000, dan B/C Ratio 1,50 sehingga layak dijadikan peluang usaha. Saran dalam pembuatan produk Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging yaitu perlu kontrol suhu dan lama penggorengan yang tepat pada saat penggorengan agar dihasilkan produk pangsit yang renyah dan memiliki warna yang menarik.