

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Otak-Otak Ikan Tuna. Izzati Nadiyah, NIM B32191103, Tahun 2022, 63 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Pembimbing).

Otak-otak merupakan produk pengolahan dari daging ikan yang dicampur dengan tapioka dan bumbu-bumbu seperti santan, garam, gula, lada, bawang putih, dan bawang merah. Pembuatan otak-otak dapat dilakukan inovasi dengan substitusi ikan yang menjadi bahan penting diganti menggunakan jenis ikan lain seperti ikan tuna. Ikan tuna dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan pemanfaatannya yang belum banyak, serta cara pengolahannya yang mudah sangat cocok untuk dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan otak-otak. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Otak-Otak Ikan Tuna ini merupakan salah satu pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan utama serta inovasi produk otak-otak untuk menciptakan produk baru yang bergizi, lezat, berkualitas dengan harga yang terjangkau dan penyajiannya yang praktis sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menganalisa kelayakan usaha dan mengetahui prosedur pembuatan otak-otak ikan tuna, serta untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan produk otak-otak ikan tuna. Tahapan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini melalui beberapa tahapan proses meliputi survey pasar, pra produksi dan pelaksanaan. Survei pasar dilakukan untuk melihat dan menganalisa produk sejenis di pasaran. Pra produksi dilakukan untuk menemukan formulasi yang tepat. Proses produksi dilakukan dalam 5 tahapan yaitu pembuatan adonan, pembungkusan, pemanggangan, pengemasan dan pemasaran. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung dengan perincian total pendapatan Rp 1.500.000; keuntungan Rp 398.762; laju keuntungan 36,21%, R/C Ratio 1,36; biaya variabel/unit Rp 7.188, dengan BEP produksi 8 kemasan dan BEP rupiah Rp 81.988.