

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN BAKSO IKAN LELE BEKU, Anjakhafi Yahyalloh, NIM B32192112, Tahun 2022, 65 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Ikan Lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas ikan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan jumlahnya yang melimpah. Jumlah produksi yang besar akan mengalami kerugian jika tidak disertai dengan teknologi pengolahan yang tepat. Pada umumnya masyarakat hanya menjual ikan lele saat kondisi segar saja tanpa harus mengolahnya menjadi produk olahan, padahal dengan mengolahnya terlebih dahulu akan meningkatkan nilai jual dan umur simpan yang lebih lama mengingat produk hasil perikanan memiliki umur simpan yang singkat. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan yaitu dengan mengolahnya menjadi produk olahan berupa bakso ikan. Alasan dipilihnya bakso ikan sebagai produk olahan dikarenakan bakso termasuk jenis makanan yang disukai masyarakat serta masuk dalam kategori makanan siap saji, selain itu bakso yang diolah dalam bentuk *frozen food* memiliki umur simpan lebih lama jika dibandingkan dengan bakso pada umumnya yang berbentuk olahan biasa.

Bakso ikan ialah hasil olahan daging ikan yang dihaluskan (kandungan daging ikan tidak kurang dari 50%), dicampur dengan tepung pati, kemudian dibangun bulat-bulat dengan tangan sebesar kelereng ataupun lebih besar serta dimasukkan ke dalam air panas. Komponen daging yang berfungsi dalam produk bakso adalah protein yang berfungsi sebagai pengikat dan *emulsifier*. Untuk memperpanjang umur simpan, biasanya bakso ikan dikemas menggunakan kemasan plastik khusus tanpa udara dengan cara menggunakan alat *vacuum sealer*, kemudian disimpan dalam keadaan beku.

Bakso merupakan makanan cepat saji yang disukai masyarakat karena kepraktisannya dan dapat diolah dalam bentuk *frozen food* atau makanan beku. Pengertian *frozen food* sendiri yaitu makanan yang sengaja dibekukan dan disimpan pada suhu beku, *frozen food* dinilai lebih praktis oleh para konsumen karena

kepraktisan dalam penyajiannya. Teknik pembekuan termasuk salah satu metode paling baik dalam mengawetkan makanan serta memiliki berbagai keunggulan diantaranya, gizi yang terkandung dalam makanan lebih terjaga, karakteristik produk tetap utuh sampai lama penyimpanan tertentu, dan lebih aman bagi tubuh dikarenakan tidak adanya bahan pengawet kimia yang ditambahkan pada produk.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi bakso ikan lele beku yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen dan menganalisis kelayakan usaha serta mengetahui cara pemasaran yang baik untuk memasarkan bakso ikan lele beku. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Juni 2022 di rumah penulis yang beralamatkan Gg. Masjid, Dusun Serbet, RT 02/RW 01, Desa Purwosono, Kecamatan Sumbersuko, Kabupaten Lumajang.

Produk bakso ikan lele beku selama 15 kali produksi menghasilkan 120 kemasan, atau 8 kemasan pada setiap produksinya. Berat bersih produk bakso ikan lele beku yakni 200 gram/kemasan. Harga jual sebesar Rp 16.000/ kemasan. Total biaya produksi Rp 1.400.576, keuntungan sebesar Rp 71.424 dan laju keuntungannya sebesar 5,1%, B/C Ratio 1,05 yang artinya usaha ini layak untuk dilakukan.