

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Bakso Ikan Patin**, Shabri farrel Maulana, NIM B32190756, Tahun 2022, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP (Pembimbing).

Bakso adalah Jenis Bola Daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso Dapat dibuat menggunakan Daging sapi, Ikan, Ayam. Bakso Ikan Patin merupakan bentuk diversifikasi baru dalam bidang pangan hal ini dapat menambah variasi olahan ikan patin menjadi Bakso Ikan Patin. Bakso Ikan Patin memiliki bentuk berbentuk bulat, berwarna putih, memiliki tekstur yang kenyal, beraroma ikan, dan memiliki rasa gurih.

Proses produksi Bakso Ikan Patin dilakukan selama 15 kali produksi. Proses produksi meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, Pencucian ikan, *Trimming* ikan, *fillet*, cincang daging, leaching, pelumatan dan pencampuran bahan, pencetakan bulat, perebusan, penirisan, pengemasan dan pelabelan.

Proses pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Dimana menggunakan media online (*WhatsApp*) merupakan media komunikasi yang tepat dengan tingkatan penjualan yang lumayan tinggi. Hasil analisa Usaha Produksi Bakso Ikan Patin mendapat keuntungan sebesar 424.444 dengan laju keuntungan 32%, serta R/C ratio 1,32. Sehingga usaha ini layak diusahakan dengan strategi pemasaran.