

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Pangsit Mini Rajungan, Putri Herawati Husnul Hotimah, NIM B32190576, Tahun 2022, 90 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

Pangsit Mini Rajungan ini merupakan inovasi pangan terbaru yang terbuat dari bahan utama rajungan. Biasanya kulit pangsit yang berada dipasaran hanyalah menggunakan tepung terigu saja, akan tetapi produk pangsit mini rajungan ini selain menggunakan bahan utama tepung terigu juga menggunakan bahan utama rajungan. Kulit pangsit yang dipilih sebagai produk tugas akhir dan dijadikan inovasi pangan terbaru karena pangsit merupakan makanan kering yang dimana bisa bertahan dalam jangka panjang dengan tekstur yang reyah.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi pangsit mini rajungan ini bertujuan untuk menciptakan produk inovasi pangan baru, meningkatkan nilai jual rajungan, dan menambah cita rasa kulit pangsit yang berbeda dari biasanya. Bahan utama rajungan ini saya beli langsung dari pabrik pengolahan rajungan yang berada didekat rumah, sehingga dapat memepermudah proses produksi pengolahan pangsit mini rajungan. Produksi pangsit mini rajungan dilaksanakan di Dusun temor lorong Kalimo'ok RT06/RW01, Kecamatan Kalianget, Kabupaten Sumenep yang berlangsung pada tanggal 26 april sampai 24 juni 2022.

Metode yang digunakan dalam proses produksi pangsit mini rajungan adalah sebagai berikut: pencampuran bahan, pemipihan menggunakan mesin penggiling kulit pangsit, pemotongan lembaran kulit pangsit yang sudah dipipihkan dipotong sesuai ukuran yang sudah ditentukan, pencetakan kulit pangsit yaitu dengan cara dicetak menggunakan tangan menyerupai pangsit goreng yang sudah ditentukan, penggorengan, penirisan, dan terakhir pelabelan juga pengemasan.

Produk Pangsit Mini Rajungan dalam 15 kali produksi menghasilkan 180 kemasan, dijual dengan harga Rp 15.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 385.616 dengan laju keuntungan 16,6% dan mencapai B/C Ratio sebesar 1,166 dimana B/C Ratio >1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.