

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Abon Ikan Tongkol Dengan Penambahan Jantung Pisang, Ilham Ihzafri Fazari, NIM B32191762, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing I)

Abon ikan tongkol dengan penambahan jantung pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi karena jantung pisang mengandung kaya akan serat yang tinggi. Namun, selain dari serat yang tinggi jantung pisang rendah akan proteinnya, sehingga perlu penambahan bahan lain yang mengandung gizi yang tinggi. Salah satu caranya dengan mencampurkan abon ikan tongkol dan jantung pisang. Abon ikan tongkol dengan penambahan jantung pisang merupakan produk inovasi baru dari hasil pencampuran antara abon ikan tongkol dan jantung pisang ini diharapkan dapat meningkatkan keanekaragaman pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis produk abon ikan.

Proses produksi abon ikan tongkol dengan penambahan jantung pisang dilaksanakan selama 15 kali produksi telah menghasilkan total 150 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan, dengan berat 1 kemasan sebesar 100 gram dan dijual dengan harga Rp. 19.000/kemasan. Sifat organoleptik abon ikan tongkol dengan penambahan jantung pisang yang disukai oleh konsumen memiliki warna coklat tua, tekstur renyah berserat, aroma khas abon, dan rasa abon ikan tongkol dan berasa serat dari jantung pisang.

Metode pemasaran yang dilakukan yaitu dengan pemasaran secara langsung dan tidak langsung, bantuan media sosial seperti whatsapp dan Instagram. Pemasaran secara langsung ini sangat menguntungkan karena setiap produksi jumlah produk yang dihasilkan cepat terjual habis. Produk abon ikan tongkol dengan penambahan jantung pisang ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 2.196.124,4 yang memperoleh keuntungan Rp.653.876 dengan laju keuntungan 29,8 % dan R/C ratio 1,3 hasil pemasaran secara langsung mencapai 75,25%, sedangkan pemasaran secara tidak langsung diperoleh hasil 24,75% Penjualan.