

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Rengginang Ikan Cakalang (*katsuwonus pelamis*), Riska Wulandari, Nim B32190112, Tahun 2020, 43 hlm., Program Studi Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Pembimbing).

Rengginang merupakan jenis jajanan tradisional yang masih bertahan sampai saat ini. Selain karena banyak peminatnya, juga rengginang mudah di inovasikan baik dalam segi bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih modern.

Ikan merupakan bahan pangan panganan lokal yang mudah rusak dan Oleh karena itu diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah ikan menjadi produk makanan yang lebih meningkat salah satunya yaitu dijadikan rengginang.

Dalam pembuatan rengginan ikan cakalang didapatkan nilai B/C ratio 1,6 dan keuntungan sebesar Rp. 60.337,- dalam sekali produksi. Produksi rengginang ikan cakalang mencapai titik impas (BEP) pada tingkat produksi 81 kemasan dan mencapai BEP (Rupiah) setelah mencapai Rp. 1.185.821,-.Semakin banya formulasi yang digunakan pada saat produksi semakin tinggi pula keuntungan yang didapatkan.