

RINGKASAN

“Saluran Pemasaran Produksi Gulai ikan lele di Politeknik Negeri Jember”

Dimas Kurniawan, NIM D31180550, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Uyun Erma Malika, S.MP.,MP (Pembimbing).

Teaching Factory Fish Canning yaitu perusahaan milik Politeknik Negeri jember yang memproduksi produk gulai ikan lele (pengalengan). *Teaching Factory Fish Canning* merupakan unit usaha pengalengan gulai ikan lele. Gulai ikan lele yang dikemas hanya ada satu macam produk saja dengan menggunakan kaleng yang dikerjakan manual pada tahap penyortiran kaleng dan pada proses penutupan kaleng menggunakan mesin *doubleseamer*.

Saluran pemasaran yang dilakukan di *Teaching Factory Fish Canning* hanya terbatas yaitu melalui direct dan indirect saja, Pemasaran dilakukan melalui direct (secara langsung) hanya melalui Tefa *bakery* atau hanya di dalam ruang lingkup lingkungan Politeknik Negeri Jember, selain itu Tefa *bakery* masih belum memasarkan secara umum dikarenakan masih membaca harga jual dari produk gulai ikan lele karena ikan mudah layu, tidak segar lagi, atau rusak maka harus dijual dengan cepat. Dengan cara lain yang digunakan yaitu menggunakan indirect (secara tidak langsung) melalui media sosial yang berupa instagram agar produksinya cepat sampai ke konsumen. Selain itu juga terdapat kendala sehingga saluran tersebut hanya dilakukan di lingkungan sekitar tefa bakery salah satunya adalah karena izin bpom persyaratan yang harus benar benar terpenuhi. Harga dari gulai ikan lele yang dipasarkan adalah 35.000/kaleng. diuntuk menjaga kualitas produk agar tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar. Proses pemasaran dilakukan dengan sangat teliti dan melewati beberapa prosedur yang telah ditetapkan. Pada proses pengalengan perlu adanya manajemen untuk menghasilkan produksi yang berkualitas dan mutu yang terjamin.