

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Pastel Kering Isi Abon Ikan Tongkol, Cintya Anisatul Qonitah, NIM B32200247, Tahun 2023, 91 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing).

Pastel merupakan makanan semacam pastry yang dibuat dengan meletakkan isian diatas adonan lalu dilipat dan dibentuk. Pastel memiliki kulit yang tipis sehingga membuatnya lebih renyah (Amy, 2015). Pastel umumnya berisi daging dan sayuran, sedangkan pastel kering berisi abon daging. Jenis abon yang biasa digunakan sebagai isian pada pastel kering adalah abon daging sapi, dimana semakin tinggi kemurnian abon daging sapi akan mempengaruhi harga pastel yang diproduksi. Sehingga untuk menghasilkan pastel kering isi abon yang enak, bergizi dan harganya dapat terjangkau oleh konsumen, pada pembuatan pastek kering isi abon ini menggunakan abon yang terbuat dari ikan tongkol.

Proses Produksi pembuatan pastel kering isi abon ikan tongkol dalam proyek usaha mandiri (PUM) ini terdiri dari pembuatan abon ikan tongkol dan pembuatan pastel kering isi abon. Tahapan dalam pembuatan abon ikan tongkol yaitu, persiapan alat dan bahan, sortasi, penimbangan bahan, penghalusan dan penyuwiran, serta pemasakan. Tahapan dalam pembuatan pastel kering isi abon yaitu, persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemipihan dan pencetakan, pengisian, penggorengan, pengemasan dan pelabelan.

Produksi pastel kering isi abon ikan tongkol berlangsung sebanyak 15 kali produksi dengan total keseluruhan 150 kemasan dengan harga Rp.14.000 per kemasan dengan berat 150 gr. Analisa realisasi biaya usaha pada proyek usaha mandiri (PUM) ini yaitu biaya tetap Rp. 19.041,33, biaya tidak tetap Rp.1.534.184, total pendapatan Rp. 2.100.000, keuntungan Rp. 546.775, laju keuntungan 35,20%, dan R/C ratio 1,35. Strategi pemasaran produk pastel kering isi abon ikan tongkol ini dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Dalam pemasaran tersebut, produk lebih banyak terjual melalui pemasaran secara langsung.