

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Frozen Food Gyoza Sayur*, Mulla Amalia Agus Susanti, NIM B32201643, Tahun 2023, 89 halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing).

Gyoza adalah hidangan dimsum atau dumpling yang populer di Jepang, *gyoza* sendiri berasal dari China dan memiliki nama asli *Jiaozi*. *Gyoza* terdiri dari dua bagian, yaitu bagian kulit dan bagian isi. *Frozen food gyoza* sayur merupakan inovasi olahan *gyoza* dengan penambahan bayam pada kulit dan isiannya memakai bahan pangan lokal berupa sayuran, yakni wortel dan jantung pisang sebagai pengganti daging pada *gyoza*. Dipilihnya sayuran sebagai bahan isi untuk meningkatkan penggunaan wortel dan jantung pisang sebagai bahan isian *gyoza* didasarkan karena pemanfaatan dari sayuran tersebut kurang optimal, sementara pengolahan makanan cemilan dari wortel dan jantung pisang belum banyak dikreasikan.

Proyek usaha mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *frozen food gyoza* sayur yang dapat diterima konsumen dan menganalisa kelayakan produk ini. Kegiatan PUM diawali dengan survey pasar, pra produksi, produksi dan pemasaran. Parameter yang diamati adalah pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu produk jadi, rendemen, kerusakan, uji mutu hedonik dan uji hedonik.

Produksi produk *frozen food gyoza* sayur dilakukan sebanyak 15 kali produksi menghasilkan 90 kemasan yang terjual dengan harga Rp. 18.000,- berat setiap kemasan berisi 10 pcs. Pemasaran yang dilakukan menggunakan metode langsung dan tidak langsung melalui media sosial. Media sosial yang digunakan adalah *WhatsApp* dan Instagram. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 458.237,- dengan laju keuntungan sebesar 39% hasil penjualan dan R/C ratio 1,39. Dimana jika R/C ratio >1 usaha *frozen food gyoza* sayur dinyatakan usaha menguntungkan dan layak untuk diusahakan.