

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Siomay Ayam Rebung (*Dendrocalamus asper*), Angelica Dhea Kusuma Putri, NIM B32201488, Tahun 2023, 68 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M. M. (Pembimbing)

Rebung petung (*Dendrocalamus asper*) merupakan salah satu jenis rebung yang memiliki tekstur renyah, rasa sedikit manis, dan bau yang khas. Rebung petung biasanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan, seperti sayur lodeh, isian lumpia, keripik, dan berbagai jenis makanan lainnya. Siomay merupakan salah satu jenis dimsum yang terbuat dari daging ikan tenggiri yang kemudian dibungkus dengan kulit yang terbuat dari tepung terigu lalu dikukus. Siomay yang berada dipasaran biasanya memiliki variasi seperti siomay ayam, siomay ikan, siomay jamur, siomay keju dan siomay udang. Oleh karena itu terdapat inovasi siomay ayam rebung untuk menambah variasi siomay dan meningkatkan nilai guna rebung.

Tujuan Proyek Usaha Mandiri produksi siomay ayam rebung untuk mengetahui dan melakukan proses produksi siomay ayam rebung, mengetahui dan melakukan analisis usaha siomay ayam rebung, dan melakukan kegiatan pemasaran produk siomay ayam rebung. Proses produksi melalui beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, *fillet* daging ayam, pengolahan rebung, penimbangan, penggilingan daging ayam, pencampuran, pembentukan, pengukusan, pendinginan, pengemasan.

Produksi siomay ayam dilakukan selama 15 kali yang menghasilkan sebanyak 225 kemasan yang dijual dengan harga Rp 10.000/kemasan dengan keuntungan sebesar Rp 514.998 dan laju keuntungan sebesar 30%. Selain itu perhitungan B/C ratio diperoleh hasil 1.3 dimana nilai B/C ratio >1 artinya usaha menguntungkan. Pada produksi siomay ayam rebung diperoleh nilai BEP (unit) yaitu 8 kemasan dan BEP (rupiah) yaitu Rp 79.134. Metode pemasaran dilakukan secara offline dengan menawarkan secara langsung kepada konsumen dan secara online melalui media whatsapp dan instagram.