

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Cireng Isi Tuna dan Tahu dengan Substitusi Pati Jagung (Maizena), Nur Ifa Yanti, NIM B32200507, Tahun 2023., 66 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Pembimbing).

Cireng merupakan makanan ringan khas Sunda yang berbahan dasar tepung tapioka kemudian di campur dengan bahan tambahan lain yaitu garam, bawang dan air. Cireng umumnya memiliki rasa yang gurih dengan tekstur kenyal dan berminyak karena proses penggorengan. Penulis bermaksud menambah kualitas cireng dan agar lebih diterima masyarakat luas dengan memberi isian dan menambah substitusi tepung.

Kualitas cireng dapat ditingkatkan dengan menambah isian yang bergizi seperti ikan tuna dan tahu serta substitusi pati jagung (maizena). Tuna memiliki banyak kandungan nilai gizi seperti protein 23,2 gram; lemak 2,7 gram dan kandungan lain yaitu vitamin, fosfor dan kalium. Tahu memiliki kandungan air 86 %, protein 8-12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 1- 6%. Tahu juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium; serta vitamin seperti kolin, vitamin B dan vitamin E.

Inovasi cireng dengan cara substitusi pati jagung bertujuan agar tekstur cireng lebih kenyal dan lembut. Penambahan tepung pati jagung juga membuat tekstur cireng bertahan lebih lama dan tidak mengeras setelah di goreng..

Tujuan dilakukan Proyek Usaha Mandiri ini yaitu untuk mengetahui proses produksi, perhitungan analisa dan kelayakan usaha dan strategi pemasaran yang tepat untuk produk cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi tepung pati jagung yang dilaksanakan di Jalan Brawijaya, No 130, Desa Jubung, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

Cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung menghasilkan 120 kemasan dalam 15 kali produksi. Setiap kali produksi menghasilkan 8 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp 7.500/kemasan. Metode pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran langsung dan tidak langsung melalui *whatsapp*. Total biaya produksi sebesar Rp 661.130,97, pendapatan yang diperoleh Rp 900.000

memiliki laju keuntungan 36%, BEP produksi 8 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp 59.219,9 dan R/C ratio 1,36 sehingga layak untuk dijadikan peluang usaha. Saran dalam pembuatan cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung (maizena) pada saat penggorengan perlu diperhatikan suhu dan waktu penggorengan agar cireng tidak meledak dan warna sesuai dengan yang diharapkan.