

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Sambal Kerang Bambu dalam Kemasan Botol, Noviaty Angraini, NIM B32200721, Tahun 2023, 101 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah S.N,S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing).

Kerang bambu (*Solen sp*) atau kerang pisau atau yang biasa dikenal dengan nama lorjuk oleh masyarakat Jawa Timur terutama di Madura merupakan kerang air laut berukuran sedang yang memiliki cangkang panjang simetris mirip bambu. Sambal merupakan saus berbahan dasar cabai yang dihaluskan sampai kandungan airnya keluar dan memunculkan sensasi pedas. Penambahan kerang bambu pada sambal kemasan diharapkan dapat memberikan inovasi baru dalam pengolahan sambal dan meningkatkan nilai ekonomis kerang bambu.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi sambal kerang bambu bertujuan untuk mengetahui cara produksi dengan formulasi yang disukai konsumen, menganalisa kelayakan usaha sambal kerang bambu dalam kemasan botol, dan mengetahui strategi pemasaran yang baik dalam memasarkan produk sambal kerang bambu dalam kemasan botol. Produksi sambal kerang bambu dilaksanakan di Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember dan berlangsung pada bulan Maret – Juni 2023. Metode pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri ini meliputi *survey* pasar, pra produksi, produksi, dan analisa kelayakan usaha, dan pengawasan mutu bahan dan proses produksi, serta analisa strategi pemasaran.

Proses pengolahan sambal kerang bambu dalam kemasan botol terdiri dari pengolahan kerang bambu yaitu sortasi kerang bambu, pencucian kerang bambu, dan pemasakan kerang bambu. Proses pembuatan sambal kerang bambu terdiri dari sortasi bahan, pencucian bahan, penggorengan bahan, penumisan sambal, pengemasan, dan pemberian label kemasan. Produksi sambal kerang bambu (*Solen sp*) dalam kemasan botol dilakukan sebanyak 15 kali dengan analisa realisasi biaya usaha yaitu biaya tetap Rp.22.247,04,-, biaya tidak tetap

Rp.2.760.525,-, total biaya produksi Rp.2.782.799,04,-, total pendapatan 3.960.000,-, keuntungan 1.177.200,96,-, laju keuntungan 42,30%, dan nilai R/C rasio 1,42. Hasil rata-rata uji hedonik yang didapatkan dari 15 kali produksi yaitu warna 4,47; aroma 4,45; rasa 4,46; tekstur 4,14; dan kenampakan 4,36. Strategi pemasaran sambal kerang bambu (*Solen sp*) dalam kemasan botol menggunakan metode secara langsung dengan persentase 7,22% dan metode tidak langsung 92,78% .