

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Produk Olahan *Frozen Food* Rolade Tahu dengan Penambahan Daun Singkong, Tegar Iman Prakoso, NIM B32200281, Tahun 2023, ..halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni, S.TP.,MP (Dosen Pembimbing).

Rolade adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging yang dihaluskan dengan tepung atau pati dan penambahan bumbu-bumbu. Rolade salah satu inovasi produk yang menggunakan bahan daging sebagai sumber protein yang cukup tinggi dan memiliki teknik olah yang mudah. Rolade merupakan hidangan yang terbuat dari daging dan sayuran atau yang lainnya yang digulung dengan telur dadar. Rolade yang umumnya berbahan dasar daging pada kali ini diganti dengan tahu. Meskipun tidak dapat dipungkiri dengan tetap adanya campuran daging ayam tetapi untuk perbandingan masih banyak tahu putih daripada daging ayamnya dengan perbandingan 1:2.

Proses produksi pembuatan rolade tahu daun singkong dalam proyek usaha mandiri ini terdiri dari enam proses yaitu, persiapan alat dan bahan, pembuatan adonan rolade, pengisian rolade ke dalam cetakan, pengukusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan.

Proyek Usaha Mandiri ini dilakukan selama dua bulan terhitung dari bulan Mei – Juli 2023 dengan jumlah produksi 15 kali yang menghasilkan 180 kemasan. Harga jual produk sebesar Rp. 14.000 per kemasan dengan total biaya produksi sebesar Rp. 1.753.916, pendapatan yang didapat sebesar Rp. 2.520.000, dengan keuntungan sebesar Rp. 766.084 maka laju keuntungan 43,6 %, biaya variable/unit Rp. Rp. 9.632, BEP produksi 4,63 dan BEP rupiah Rp. 63.238. Perhitungan R/C ratio adalah 1,43 yang berarti produk layak dijadikan usaha.