

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Produk Olahan *Frozen Food (Brule Bomb)* dengan Penambahan Labu Siam, Savrina Nisa'ul Kumala , NIM B32201956, Tahun 2023, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K,S.T.P.,M.P. (Dosen Pembimbing).

Makanan beku olahan atau yang dikenal dengan *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. *Brule bomb* adalah sebuah makanan yang memiliki kemiripan bitterballen cemilan gurih khas belanda. Cemilan berbeda dari bitterballen yaitu terbuat dari bahan bahan yang sehat seperti bawang Bombai bawang putih sosis atau *smoked beef* yang dimasak dengan susu, keju dan digoreng kembali.

Proses produksi *brule bomb* terdiri dari beberapa tahap yakni pembuatan bahan campuran adonan, pembuatan andonan, pembentukan adonan. Pembuatan campuran adonan meliputi persiapan alat dan bahan, pengupasan, pemotongan, penimbangan bahan, dan pemasakan hingga semuanya matang. Pembuatan adonan meliputi persiapan alat dan bahan, pemasakan dengan api kecil dan diaduk secara terus menerus hingga adonan kalis dan tidak lengket. Adonan yang sudah kalis, kemudian dicampur dengan campuran yang sudah dimasak hingga tercampur dengan merata. Setelah itu, pindahkan ke dalam nampan dan tunggu hingga dingin. Jika adonan sudah dingin adonan ditimbang kemudian dibagi agar besarnya seragam. Proses selanjutnya dilakukan pengisian keju, dibentuk bulat, dibalur telur dan tepung panir.

Proyek usaha mandiri ini dilakukan selama 2 bulan sebanyak 15 kali produksi. Setiap kali produksi menghasilkan 12 – 16 kemasan. Harga jual pada produk *brule bomb* dengan penambahan labu siam ini sebesar 12.000 perkemasan, total biaya produksi sebesar Rp1.454.750, pendapatan yang didapat sebesar Rp2.256.000 dengan keuntungan Rp801.750, laju keuntungan 55,18, biaya variabel/unit Rp7.684, BEP produksi 2, BEP rupiah Rp26.418, perhitungan R/C ratio adalah 1,55 yang berarti produk layak dijadikan peluang usaha.