

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Frozen Food Gyoza Ikan Lele (Clariidae)* dan Tahu, Cindy Jevini Alhaj Alope, NIM B32202483, Tahun 2023, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Gyoza merupakan jenis pangsit yang berasal dari negara China. Pada umumnya *gyoza* berisi sayuran yang dicincang seperti bawang putih, kubis dan daun bawang yang kemudian dicampur dengan daging babi maupun ayam lalu dibungkus dengan kulit *gyoza*. Untuk meningkatkan nilai jual produk maka dilakukan inovasi terhadap *gyoza* dengan mensubstitusi isian dengan mamakai bahan pangan lokal yang mempunyai gizi yang tinggi yaitu ikan lele sebagai pengganti babi, tahu untuk inovasi penambahan gizi lain, serta penambahan wortel sebagai pengganti kubis.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses pembuatan *gyoza*, mengetahui analisa kelayakan usaha *gyoza*, serta mengetahui pemasaran yang baik untuk memasarkan *gyoza* ikan lele (*clariidae*) dan tahu. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan di Perumahan Grand Kaliurang dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan kegiatan dimulai pada bulan Maret – Juni 2023.

Proses produksi *Frozen Food Gyoza* Ikan Lele (*Clariidae*) dan Tahu terdapat dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan tiap produksi menghasilkan 10 kemasan, sehingga total produksi menghasilkan 150 kemasan. Harga per kemasan dijual Rp15.000 dengan isi 5 *gyoza* disetiap kemasan. Penjualan dilakukan dengan dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dititipkan di bazar dan ditawarkan langsung pada konsumen. Sedangkan tidak langsung dengan promosi melalui media sosial menggunakan aplikasi *instagram* dan *whatsapp*. *Froozen Food Gyoza* Ikan Lele (*Clariidae*) dan Tahu ini layak untuk dijasikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp1.312.962, diperoleh keuntungan Rp937.038, laju keuntungan 71,38% dan B/C ratio 1,70.