

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Rengginang Bawang Dengan Penambahan Ikan Tongkol**, Ivan Al Farizi, NIM B32201877, Tahun 2023, 64 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP. (Pembimbing).

Rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol merupakan salah satu inovasi pangan dengan membuat camilan rengginang yang dapat dinikmati oleh sebagian besar kalangan menjadi camilan yang sehat dengan ditambahkan ikan tongkol guna menambah gizi yang baik untuk tubuh pada camilan rengginang tersebut. Proyek Usaha Mandiri (PUM) berlangsung pada bulan April - Juli 2023. Prosedur kerja pembuatan rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol ini terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan dan pencucian bahan baku, pemasakan I, pembuatan bumbu dan bahan campuran, pencampuran, pemasakan II, pencetakan, pengeringan, penggorengan, dan pengemasan. Pemasaran rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol ini dipasarkan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan bertemu dengan konsumen seperti teman-teman, keluarga dan penitipan pada toko - toko sekitar area Probolinggo, Lumajang, dan Jember. Sedangkan pemasaran tidak langsung dengan bantuan sosial media seperti whatsapp (085861600030) di jual dengan harga Rp. 10.000/kemasan. Produk akhir rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol mempunyai rerata rendemen sebesar 85,82%. Total biaya produksi Rp. 1.677.571, keuntungan Rp. 572.429, laju keuntungan 34,12 % dan titik impas pada kemasan ke 8 yaitu Rp. 78.055, dengan B/C Ratio 1,34 hal ini menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dilanjutkan karena  $B/C \text{ Ratio} > 1$ .