

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Makanan Praktis *Non Junk Food* Okitosu (*Onigiri* Nasi Kuning Isi Tongkol Suwir) Afifah Shafa NIM B32210749, Tahun 2024, 91 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Dosen Pembimbing).

Onigiri yang melibatkan pemadatan nasi dengan cara dikepal erat untuk membentuknya segitiga, Isian dari *onigiri* juga beragam paling umum otentik dari Jepang yaitu menggunakan isian ikan tuna dan ikan salmon, Agar lebih mudah dikonsumsi, *Onigiri* dilengkapi dengan lembaran *nori* (rumput laut) pada bagian luar (Shoimi, 2021). Mengembangkan inovasi produk yang menggabungkan nuansa Jepang dan Nusantara dengan nasi kuning, sebagai alternatif dari nasi putih, dimasak dengan kunyit, santan, dan rempah-rempah untuk menciptakan cita rasa khas dan tampilan menarik. Isian *onigiri* dari ikan tongkol menawarkan keunggulan seperti kandungan protein yang tinggi, harga yang terjangkau, dan ketersediaan yang mudah di pasaran, serta meningkatkan daya simpan dan nilai ekonomis ikan.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses pembuatan *onigiri*, mengetahui analisa kelayakan usaha *onigiri*, serta mengetahui pemasaran yang baik untuk memasarkan produk okitosu. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan di Rumah Semboro dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan kegiatan dimulai pada bulan April – Juni 2024

Produk makanan praktis *non junk food* okitosu diproduksi sebanyak 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan yang terjual dengan harga Rp. 10.000. Pemasaran yang dilakukan menggunakan metode langsung secara tatap muka dan melalui media sosial *whatsapp* dan *instagram*. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 914.160,- dengan laju keuntungan sebesar 68% hasil penjualan dan R/C ratio 1,68