

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Abon Jantung Pisang (*Musa Paradisianca*) Dengan Penambahan Ebi (*Ecates indicus*), Devita Ayu Wulandari, NIM.B32210045, Tahun 2024, 83 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Saiful Bachri M.M (Dosen Pembimbing).

Abon merupakan suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang biasanya dibuat dari daging yang direbus, disayat/disuwir, dibumbui, lalu digoreng. Abon tampak seperti serat kapas yang kering, karena kering dan nyaris tidak memiliki sisa kadar air abon biasanya awet disimpan berminggu minggu hingga berbulan bulan dalam kemasan yang kedap udara. Abon berasal dari negeri Tiongkok. Proses pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan ebi kering terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan baku, pencucian bahan, perebusan jantung pisang, penyuwiran jantung pisang dan penghalusan bumbu, pemasakan, penggorengan, pengemasan dan pelabelan produk jadi.

Total biaya produksi yang dibutuhkan sebesar Rp. 2.473.624,84 dan total pendapatan yang diperoleh adalah Rp. 3.375.000 sehingga keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 901.375,16 dengan laju keuntungan sebesar 36,43% dan nilai R/C rasionya adalah 1,36 dan untuk nilai BEP rupiahnya adalah Rp. 2.473.623 sehingga dari keseluruhan hasil perhitungan kelayakan usaha dapat disimpulkan bahwa produk abon jantung pisang dengan penambahan ebi ini layak dijadikan peluang usaha.

Pemasaran produk abon jantung pisang dengan penambahan ebi kering ini dipasarkan secara langsung/offline dan tidak langsung/online. Pemasaran secara langsung yaitu dengan menawarkan ke lingkungan sekitar sedangkan pemasaran tidak langsung yaitu menggunakan media sosial whatsapp dan instagram. Pada penjualan offline lebih banyak dibandingkan penjualan online dengan selisih penjualan offline yaitu 185 konsumen sedangkan untuk penjualan online yaitu 40 konsumen.