

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Samosa dengan Isian Daging Ikan Lele (*Clarias*) dan Jamur Enoki (*Flanulina Velutipes*), Muhammad Ardi Dhiyau Haq, NIM B32212088, Tahun 2024, 65 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Samosa merupakan olahan makanan khas dari daerah Asia Tengah, khususnya India. Ciri khas pada olahan samosa yaitu terdapat pada isiannya yang mengandung banyak rempah. Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang akan dilaksanakan akan memberikan sedikit modifikasi pada isian samosa, yaitu menggunakan daging ikan lele dan jamur enoki. Inovasi ini dapat meningkatkan nilai guna dari ikan lele dan jamur enoki.

Pelaksanaan produksi samosa dilaksanakan 15 kali produksi dan menghasilkan 225 kemasan. Satu kemasan berisi 3 biji samosa ikan lele dan jamur enoki. Harga jual per kemasan sebesar Rp. 8.500. Proses produksi samosa terdapat beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencampuran, penumisan isian samosa, pengisian, pelipatan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Komposisi bahan baku yang digunakan yaitu 750gr ikan lele, 200gr jamur enoki, 45 biji kulit lumpia, 500gr wortel, 45gr bawang merah, 45gr bawang putih, 39gr garam, 20gr gula, 1gr lada, 50gr kaldu jamur, diperoleh warna agak kuning keemasan, aroma agak amis, rasa gurih, dan tekstur yang renyah dan lembut.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk melaksanakan kegiatan produksi dan pemasaran produk yang baik, mengetahui hasil analisa kelayakan usaha dari produk samosa. Penjualan offline dinilai lebih efektif dilakukan daripada penjualan online.