

RINGKASAN

Produksi dan pemasaran dimsum ikan tongkol (*Euthynnus Affnis C*) dengan penambahan jamur kuping, Nanda Ryzcha Maulidya Choiri, NIM B32212184, halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing)

Dimsum merupakan makanan ringan yang berasal dari negeri China yang cukup populer sejak ribuan tahun lalu hingga saat ini. Dimsum adalah istilah dari Bahasa Kanton yakni "*Dianxin*" yang berarti makanan kecil, dimsum merupakan olahan yang berasal dari lumatan daging ayam yang diberi penambahan sayuran serta bahan lainnya kemudian dibungkus dengan menggunakan kulit dimsum, kembang tahu ataupun lainnya dan selanjutnya dilakukan proses pemasakan. Beberapa Teknik memasak yang biasa digunakan dalam mengolah dimsum ialah dengan cara menggoreng atau dengan cara mengukusnya. Penerapan inovasi perlu dilakukan guna meningkatkan variasi serta memberi nilai jual terhadap produk. Proyek Usaha Mandiri (PUM) menginovasikan dimsum berbahan ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping yang menjadi pembeda dari produk lainnya.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui cara produksi dan pemasaran dari Dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping, serta mengetahui Analisa usaha dari produk dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping.

Proses produksi dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping ini dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan 225 kemasan. Harga perkemasan dimsum ikan tongkol ini ialah Rp.15.000 dengan berat 150gram dan berisi 9 pcs dimsum ikan tongkol. Pemasaran yang dilakukan ialah pemasaran secara langsung dan tidak langsung atau secara *online* dan *offline*. Media promosi yang digunakan ialah intagram dan juga whatsapp. Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan, dimsum ikan tongkol dengan penambahan jamur kuping ini layak untuk dijadikan sebagai usaha, karena memiliki R/C ratio yang cukup tinggi yakni 1,62 dengan laju keuntungan sebesar 64%.