

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*), Dzaka Faishal Hadian, NIM B32212163, Tahun 2024, 94 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiansyah S.N, S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing).

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu kemudian diselimuti oleh putih telur dan tepung panir. Nugget menjadi salah satu produk olahan pangan yang cukup diminati oleh berbagai kalangan.

Proyek usaha mandiri (PUM) kegiatan wirausaha secara mandiri dalam memproduksi dan memasarkan nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor. Proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor dilakukan selama 15 kali. Proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor terdapat beberapa tahapan meliputi pemilihan bahan, pencucian ikan, penimbangan, penghalusan, pencampuran, pencetakan, pengukusan dan pemotongan, pelapisan, pengemasan kemudian pembekuan dan penyimpanan. Formulasi yang digunakan dalam produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor adalah daging ikan tongkol 675 gr, tepung terigu 75 gr, tepung tapioka 127,5 gr, tepung kelor 22,5 gr, telur 67,5 gr, merica 9 gr, pala 1,5 gr, bawang merah 21 gr, bawang putih 30 gr, garam 9 gr, gula 3 gr, margarin 60 gr, es batu 150 gr, *monosodium glutamat* 15 gr, *isolated soy protein* 60 gr, *sodium tripolyphosphate* 27 gr, tepung panir 900 gr, tepung terigu 300 gr., diperoleh warna nugget kuning kehitaman, dengan sedikit aroma khas ikan, rasa gurih, tekstur kenyal dan kenampakan agak seragam. 2. Pada produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor diperoleh total biaya produksi sebesar Rp. 2.874.790,- dengan harga jual Rp. 15.000,- total pendapatan Rp. 3.375.000,- keuntungan Rp. 500.210,- laju keuntungan 17,40 %, R/C Ratio sebesar 1,17, BEP Produksi 224, BEP Rupiah Rp. 2.874.825 dengan jumlah kemasan selama 15 kali produksi didapatkan 225 kemasan dengan berat ± 150 per kemasan.