

RINGKASAN

Pembuatan Basreng Ikan Tongkol Di Kecamatan Grujugan Desa Taman Kabupaten Bondowoso, Muhammad Risqi Aunila NIM B32210864 Tahun 2024, 77 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP, MP, selaku Dosen Pembimbing

Basreng merupakan camilan yang banyak digemari orang dewasa maupun anak kecil. Awalnya basreng ini suatu modifikasi produk yaitu bakso, namun dengan dilakukannya modifikasi lain menjadi basreng yaitu bakso goreng dengan menggunakan daging sapi dan daging ayam. Namun berbeda dengan basreng pada produksi yang telah dilakukan. Pada produksi basreng ini menggunakan daging ikan yang masih segar. Ikan yang digunakan yaitu ikan tongkol yang hidup diperairan. Dengan menggunakan daging ikan tongkol dapat bermanfaat bagi konsumen karena kandungan gizi yang cukup tinggi.

Basreng merupakan adonan dari bakso yang digoreng hingga memiliki tekstur yang renyah, basreng pada produksi ini menggunakan ikan tongkol yang masih segar sehingga kandungan gizi pada ikan masih terjaga. Bahan yang digunakan dalam produksi dan pemasaran basreng ikan tongkol adalah ikan tongkol, tepung maizena, tepung terigu, tepung kanji, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, minyak, bubuk jahe, baking powder, bubuk pemutih, daun jeruk.

Proses produksi basreng ikan tongkol terdapat prosedur kerja yang meliputi; persiapan alat dan bahan, pencucian, pemfilletan ikan, trimming, penimbangan, penggilingan dan pencampuran, pembentukan adonan, perebusan, penirisan, pemotongan, penggorengan, pengemasan. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini telah dilaksanakan dengan pembuatan basreng ikan tongkol selama 3 bulan untuk produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi.

Dalam produksi basreng ikan tongkol dengan dilakukan 15 kali produksi sebesar Rp.757.191.00, dengan kelayakan usaha harga pokok penjualan (HPP) diperoleh Rp.3.298.00 per kemasannya. Sedangkan harga jualnya pada setiap 1 kemasan senilai Rp.5.000.00. Laju keuntungan yang diperoleh dari usaha ini adalah 51 %. R/T ratio pada basreng ikan tongkol diperoleh 1,5 (layak dijalankan). Dengan melakukan kelayakan usaha pada basreng ikan tongkol dapat mengetahui sejauh mana manfaat (benefit) yang diperoleh.

Pada pemasaran basreng ikan tongkol ini dilakukan dengan cara online dan offline, dimana online dilakukan mengupload produk lewat aplikasi *WA, Instagram dan facebook*.

Sedangkan offline dilakukan dengan menawarkan produk ke konsumen secara langsung , memberikan informasi mengenai produk tentang kekurangan dan kelebihan dari produk yang dijual. Selain itu juga dititipkan didekat warung. Pada pemasaran offline lebih unggul dibandingkan pemasaran online, karena dengan pemasaran offline ini konsumen langsung mendapatkan produknya.