

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kerupuk Ikan Jenggelek (*Rachycentron Canadum*),** Robi' Fuadi, NIM B32212118, Tahun 2024, 65 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah S, N, S, Si., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga proses ekstruksi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya.

Ikan dapat menjadi salah satu hasil kelautan dapat diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Misalnya nugget, sosis, susi, namun, mayoritas makanan yang berbahan dasar olahan ikan tidak bertahan lama dan mudah busuk, salah satu olahan ikan yang mudah olahannya dan penangannya adalah kerupuk.

Produksi kerupuk jenggelek dilakukan sebanyak 15 kali produksi dan menghasilkan produk sebanyak 225 kemasan dengan berat 250 gram yang dijual dengan harga Rp. 10.000. Hasil analisa realisasi biaya usaha pada produksi stik ikan asin kapasan yaitu untuk biaya tetap sebesar Rp. 12.296,92 total biaya produksi sebesar Rp. 1.662,000 total keuntungan Rp. 588.000 dengan laju keuntungan 35%, serta R/C ratio 1,3. Pemasaran produk kerupuk ikan jenggelek ini dilakukan secara langsung dengan metode konvensional dan menggunakan media *online*. Media sosial yang digunakan dalam proses pemasaran ini yaitu *WhatsApp* dan *Instagram*.