

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Sambal Bunga Kecombrang dengan Penambahan Ebi dan Pokak**, Yunus Abdillah, NIM. B32212094, Tahun 2024, 68 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Sambal kemasan adalah produk olahan sambal yang dikemas dalam wadah tertentu, seperti sachet, botol, atau toples, sehingga siap untuk dikonsumsi kapan saja dan di mana saja. Sambal merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dengan bahan yang terbuat dari cabai yang dihaluskan. Kandungan senyawa kimia *capsaicin* memberikan rasa pedas. Setelah menambahkan bumbu, cita rasa pedasnya berubah menjadi hidangan pembuka yang nikmat.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui cara produksi dari tahap persiapan alat dan bahan, sortasi, pencucian, pencincangan, pemasakan, pengemasan dan pelabelan kemudian pemasaran produk yang tepat, mengetahui analisa kelayakan usaha dari produk Sambal bunga kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak, serta mengetahui strategi pemasaran produk yang baik. Produksi sambal bunga kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak diperoleh warna sambal merah kecoklatan dengan beraroma bunga khas kecombrang, rasa pedas, tekstur tidak halus dan penampakan tidak seragam. dilaksanakan 15 kali produksi dan menghasilkan 225 kemasan botol. Satu kemasan botol dengan 100 gr berat produk. Harga jual per kemasan botol sebesar Rp. 15.000 diperoleh total biaya produksi Rp 2.355.582,- total pendapatan Rp3.375000,- keuntungan Rp 1.019.418,- laju keuntungan 44%, R/C Ratio sebesar 1,44 , BEP Produksi 13 kemasan, BEP Rupiah Rp. 195.524,-

Produksi sambal bunga kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak menggunakan metode pemasaran online melalui media sosial terjual dinilai lebih efektif dengan persentase 61,33% dibandingkan dengan metode secara offline yaitu 38,6%.