

## RINGKASAN

**Produksi Dan Pemasaran Dimsum Roll Sawi Ayam Dengan Penambahan Jamur Kuping**, Ayu Mita Sari, NIM B32222616. Tahun 2025, 93 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing)

Dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping merupakan sebuah inovasi produk pangan modifikasi dari makanan kekinian yang populer di era modern seperti sekarang ini yaitu dimsum yang berasal dari Tiongkok dan kemudian sangat populer di Hongkong hingga populer ke dunia, salah satunya Indonesia. Nama dimsum roll sawi ayam di ambil dari cara pembuatannya yaitu adonan ayam dengan penambahan jamur kuping di gulung atau diroll menggunakan sawi putih. Dimsum roll sawi ayam merupakan produk yang berbahan dasar ayam yang dihaluskan bersama dengan bumbu-bumbu dan jamur kuping yang ditiriskan kecil-kecil kemudian dicampur menjadi satu adonan. Dimsum roll sawi ayam menawarkan keunggulan seperti kandungan gizi dan proteinnya yang tinggi, rasa dimsum yang kekinian namun lebih sehat, penggunaan bahan-bahan yang tinggi nutrisi seperti sawi putih dan jamur kuping, harganya terjangkau, praktis dan memiliki nilai ekonomis tinggi.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses produksi pembuatan dimsum roll sawi ayam, untuk mengetahui analisa kelayakan usaha dimsum roll sawi ayam, serta untuk mengetahui pemasaran yang efektif pada produk dimsum roll sawi ayam ini. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember, Kampus 2 Bondowoso mulai dari 28 Februari – Mei 2025.

Proses produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping dilakukan selama 10 kali produksi menghasilkan 140 kemasan yang dijual dengan harga Rp. 10.000. Pemasaran yang dilakukan yakni secara online dan offline melalui WhatsApp dan Instagram. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 427.693 dengan laju keuntungan 43%, dan B/C ratio 1,43.