

ABSTRAK

PRODUKSI NUGGET IKAN LELE (*Clarias gariepinus burchell*)

Noor Ely.¹⁾, Ir.Abi Bakri,M.si.²⁾.

Produksi nugget ikan lele bertujuan untuk mencari formulasi dan menganalisa ekonomi kelayakan usaha. Metodologi yang dilakukan survey pasar, pra produksi, produksi, pemasaran produk dan menganalisa ekonomi usaha. Pembuatan nugget ikan lele *trimming* ikan, penggilingan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pelapisan (*coating*), pembekuan, penggorengan, pengemasan, dan pemasaran. Menghasilkan produk berwarna kuning keemasan agak cerah (4,3), aroma khas lele agak kuat (3,2), tekstur empuk (3,7) dan rasa lele agak kuat (3,3) dan disukai konsumen. Untuk memperpanjang masa simpan nugget ikan lele sebaiknya dijual dalam kondisi beku. Produksi nugget ikan lele 15 kali dengan bahan baku ikan lele 15 kg menghasilkan 1.126 kemasan dan produk yang terjual 909 kemasan atau 77,7 %, produk kembali 18,53% dan produk rusak 3,77%. Produksi nugget ikan lele layak dijadikan usaha dengan total pendapatan sebesar Rp. 2.727.000, keuntungan sebesar Rp. 312.293, dan laju keuntungan 12,93%, serta B/C ratio 1,13.

Kata Kunci : Nugget ikan lele, produksi, pemasaran

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ Ir. Abi Bakri, M.si Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan