

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Nugget Sayur Pelangi (RANGGET)**, Ibnu Bimantara, NIM B32170507, Tahun 2020, 48 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. dosen Pembimbing: Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si

Nugget sayur merupakan olahan nugget yang dibuat dari bahan sayuran dan penambahan sedikit daging. nugget sayur pelangi (RANGGET), merupakan salah satu olahan nugget sayur yang diinovasi dengan tiga macam sayuran (wortel, kembang kol, dan bayam) tanpa adanya tambahan daging, serta penambahan jamur tiram dan gluten sebagai pemenuhan proteinnya, memiliki tampilan bagian dalam nugget yang lebih menarik dengan bentuk lapisan tiga warna berbeda (jingga, kuning, dan hijau) dan bagian luar yang krispy.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dengan menggunakan metode uji mutu hedonik dan hedonik, menentukan analisa biaya produksi produk meliputi B/C ratio, BEP produksi dan BEP rupiah serta mengukur hasil penjualan dan pemasaran produk dengan menghitung jumlah produk terjual baik secara langsung dan tidak langsung.

Metodologi pembuatan nugget sayur pelangi (RANGGET) meliputi pra produksi dan produksi. proses produksi nugget sayur pelangi meliputi persiapan bahan baku, *blanching* bahan baku (jamur tiram, wortel, kembang kol, bayam), penghalusan (jamur tiram, wortel, kembang kol, bayam), pencampuran bahan baku dengan bahan pengisi dan pengikat (tepung terigu, tepung tapioka, telur, gluten), serta bumbu (bawang putih, bawang merah, bumbu kering), pencetakan adonan, pengukusan adonan, pendinginan nugget, pemotongan nugget, pelapisan tepung *butter* dan pelumuran dengan tepung roti, pembekuan, pengemasan serta pelabelan. Produksi nugget sayur pelangi direncanakan menghasilkan 345 kemasan dalam 15 kali produksi dan dijual dengan harga Rp. 7.500/ kemasan. Pemasaran nugget sayur pelangi dilakukan secara konvensional dan melalui media online.

Hasilnya menunjukkan bahwa proses pembuatan nugget sayur pelangi (RANGGET) meliputi sortasi, *trimming*, pencucian, *blanching* 74-96°C selama 2-5 menit, penghalusan sayuran, pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan suhu 95°C selama 30 menit, pendinginan, pemotongan ukuran 8 cm x 1,5 cm x 1,5 cm, pelapisan tepung butter, pembekuan, pengemasan dan pelabelan

Produk nugget sayur pelangi (RANGGET) yang dihasilkan mempunyai spesifikasi mutu hedonik dengan warna cerah (3,9), rasa gurih (4,0), flavor tidak langu (4,2), tekstur agak padat (3,7) dan agak kenyal (3,5) serta semua parameter sifat sensoriknya cenderung sangat disukai konsumen.

Produksi nugget sayur pelangi (RANGGET) 15 kali dengan kapasitas bahan baku jamur tiram 450 gr, wortel 200 gr, bayam 150 gr, kembang kol 200 gr, gluten 39 gr, tepung terigu 240 gr, tepung tapioka 90 gr, bawang putih 30 gr, bawang merah 18 gr, gula 6 gr, garam 12 gr, merica 6 gr dan penyedap rasa 12 gr, menghasilkan 311 kemasan yang berisi 7 biji dengan berat 125 gr dan harga Rp. 7.500/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan Rp. 1.599.574, keuntungan Rp. 732.926 dengan laju keuntungan 45,82 % B/C Ratio 1,45. Titik impas terjadi pada 78 kemasan dengan nilai sebesar Rp. 585.758,5.

Pemasaran produk nugget sayur pelangi (RANGGET) menggunakan metode langsung (secara konvensional 21,7% dan media online 40,5%) lebih besar 62%, dibandingkan melalui media tidak langsung (penitipan) 38%. Untuk menjaga agar produk tahan lama dan tetap utuh selama pemasaran sebaiknya dikemas secara vacuum.