

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASARAN ABON IKAN KUNIRAN**, Yuniar Aristawidya, Nim B32170797, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Ikan kuniran merupakan salah satu ikan demersal yang sebagian besar komposisi dagingnya adalah protein yaitu 15,43%. Melimpahnya ikan kuniran di Kota Pasuruan menjadikan tingginya tingkat minat masyarakat terhadap ikan kuniran. Sehingga dapat dikatakan bahwa ikan kuniran termasuk salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat. Secara umum ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Sehingga dibutuhkan teknologi pengolahan ikan yang dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan.

Abon ikan kuniran merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan dan pengeringan, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap. Abon ikan kuniran memiliki daya simpan yang tinggi, tekstur yang lembut dan berserat, serta rasa gurih yang khas dari ikan kuniran. Selain itu, abon ikan kuniran juga dapat menjadi alternatif untuk anak-anak maupun masyarakat yang tidak suka makan ikan. Abon ikan kuniran juga merupakan produk yang masih baru dan belum ada di pasaran. Sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk membeli dan mencoba produk dengan inovasi terbaru ini.

Produk abon ikan yang dihasilkan dalam 15 kali produksi sebanyak 279 kemasan dengan berat 50gr yang dijual dengan harga Rp 17.000. Pemasaran abon ikan kuniran dilakukan secara langsung dengan menggunakan 2 metode yakni metode konvensional dan penjualan secara *online* melalui *whatsapp* (081357449455) dan *instagram* “abonikanyuk”. Keuntungan yang didapatkan sebesar Rp 1.201.167 dengan laju keuntungan 33,91 % dan memiliki B/C Ratio sebesar 1,34 dimana B/C Ratio > 1 maka usaha produksi Abon ikan kuniran tersebut layak sebagai usaha.