

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN ROL SAWI AYAM HOT JELETOT, Pramesti Anggun Cindi Febrianti, NIM B32180772, Tahun 2021, 72 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing I).

Rol Sawi Ayam Hot Jeletot merupakan sebuah inovasi produk baru yang berbahan dasar ayam yang dihaluskan dan wortel yang dipotong kecil – kecil kemudian dicampurkan menjadi sebuah adonan. Tidak lupa dengan menambahkan cabai halus untuk menambah cita rasa pedas. Dibagian luar terdapat balutan sawi putih untuk menambah menjadi komplit makanan sehat. Rol sawi ayam hot jeletot ini dapat dikukus atau digoreng sehingga konsumen dapat memilih dengan sesuai selera masing – masing.

Proses rol sawi ayam hot jeletot sendiri dengan beberapa tahapan yaitu yang pertama persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencucian, kemudian pengukusan pada sawi putih, bumbu – bumbu dan daging ayam dihaluskan, pencampuran adonan, pembentukan pada rol sawi, pengukusan, penirisan, kemudian dilakukan penggorengan, penirisan, dan yang terakhir adalah pengemasan. Produk rol sawi ayam hot jeletot ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 721.700 yang kemudian memperoleh keuntungan sebesar Rp. 478.300 dengan laju keuntungan 66% dan B/C ratio adalah 1,6.

Pemasaran produk rol sawi ayam hot jeletot ini sendiri dilakukan hanya secara langsung dengan sistem COD (*Cash on Delivery*) dan ketika pada malam hari membuka stan di pinggiran jalan. Penawaran secara langsung ini dilakukan dengan cara menawarkan produk rol sawi ayam hot jeletot secara langsung kepada konsumennya.