

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Risoles Kelor dengan Isian Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) St Nur Asita Al Mustafidah, NIM B32180157, Tahun 2021, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP.MP (Pembimbing I).

Risoles merupakan jajanan tradisional yang cukup populer di Indonesia dengan berbahan dasar tepung terigu yang berisi ragam sayuran, yang kemudian dilapisi dengan adonan tepung dan telur. Bahan-bahan utama yang digunakan untuk pembuatan risoles kelor isi ikan tuna yaitu bahan dasar tepung terigu rendah protein, serta bahan lainnya seperti telur, minyak goreng, merica, dan air, ikan tuna, wortel, dan garam. Metodologi yang digunakan dalam proses produksi risoles kelor isi ikan tuna terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, penggorengan, pengemasan, dan pemasaran.

Proses produksi pembuatan risoles kelor isi ikan tuna selama 15 kali produksi yang menggunakan formulasi tepung terigu 1 kg, tepung maizena 50 g, tepung roti 1 kg, telur ayam 4 butir, minyak goreng 500 ml, garam 30 g, wortel 250 g, daging ikan tuna 1 kg, bawang putih 80 g, bawang merah 100 g, merica bubuk 25 g, cabe rawit 250 g, dan cabe merah besar 250 g, terdapat beberapa proses mulai dari tahap pertama yaitu persiapan bahan baku hingga pengemasan total biaya 135.975 yang memperoleh keuntungan Rp. 825.128 dengan laju keuntungan 40,1%, B/C ratio 1,40 menunjukkan bahwa usaha risoles kelor isi ikan tuna layak untuk dijadikan peluang usaha karena B/c ratio >1.

Pemasaran produk risoles kelor isi ikan tuna dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan di depan KKB Jember tepatnya di JL. Kalimantan dan lingkungan sekitar di dusun gondang rejo. Sedangkan pemasaran secara tidak langsung dilakukan dengan media social seperti instagram dan whatsapp