

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN RISOLES BAYAM JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*), Lailatul Nur Faidah, NIM B32180940, Tahun 2021, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Risoles adalah makanan camilan atau jajanan khas Jakarta. Risoles dalam bahasa Belanda disebut *rissole* merupakan *pastry* berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar, lalu digoreng setelah dilapisi tepung panir dan kocokan telur ayam. Risoles sudah menjadi jajanan yang diminati semua kalangan, dari anak kecil hingga orang dewasa. Oleh karena itu, produk risoles dengan varian kulit bayam dan isian jamur tiram diharapkan menjadi inovasi baru pada jajanan ini. Bayam digunakan sebagai pewarna alami untuk kulit risoles dan penggunaan jamur tiram sebagai isiannya. Penambahan kedua bahan tersebut dikarenakan dalam bayam dan jamur tiram terdapat beberapa kandungan yang baik untuk kesehatan. Tujuan dari pembuatan produk tersebut yaitu untuk mengetahui kelayakan usaha dan penerimaan konsumen.

Proses pembuatan risoles bayam jamur tiram terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, pengupasan dan pencucian, penimbangan bahan, pembuatan isi, pembuatan kulit, pengisian, pelapisan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Produk risoles bayam jamur tiram ini layak untuk dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi sebesar Rp. 828.407 yang kemudian memperoleh keuntungan sebesar Rp. 271.593 dengan laju keuntungan 32,8% serta B/C ratio sebesar 1,32.

Proses pemasaran risoles bayam jamur tiram dilakukan secara langsung, yaitu dengan menawarkan langsung terhadap konsumen, selain itu juga melalui media sosial seperti intagram dan whatsapp.