

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN SOSIS IKAN BANDENG (SOBA), Milania Aurelia Suryono, NIM B32180732, Tahun 2021, 53 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) merupakan ikan yang memiliki komoditas paling strategis untuk memenuhi kebutuhan protein maupun gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan gizi pada ikan bandeng diantaranya protein, lemak, vitamin dan mineral. Kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24%, asam amino glutamate 1,39%, asam lemak tidak jenuh 31-32%, dan memiliki kandungan mineral makro dan mikro. Hasil produk perikanan, ikan bandeng merupakan spesies ikan yang sangat mudah mengalami kerusakan dibandingkan dengan daging ikan yang lain sehingga perlu adanya pengawetan atau pengolahan ikan agar ikan menjadi tahan lama atau memiliki umur simpan yang awet. Salah satu olahan ikan bandeng yang memiliki umur simpan lebih lama dan bermutu tinggi yaitu sosis ikan bandeng.

Sosis merupakan produk olahan daging yang dicampur bumbu-bumbu atau rempah-rempah yang dimasukkan ke dalam selongsong atau casing (Purwiyanto dan Sutrisno, 2010). Sosis juga merupakan olahan daging yang sangat populer dikalangan masyarakat saat ini, rasa sosis yang gurih dan nikmat membuat anak-anak maupun orang dewasa sangat menggemari olahan daging tersebut. Dibalik rasanya yang banyak digemari, sosis juga bisa dikonsumsi secara langsung karena tersedia dengan olahan siap saji.

Produk Sosis Ikan Bandeng (SOBA) dalam 15 kali produksi menghasilkan 217 kemasan, dengan berat 350 gram dan dijual dengan harga Rp 17.000/ kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 986.738,06 dengan laju keuntungan 31,89 % dan mempunyai B/C Ratio 1,31 dimana B/C Ratio > 1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.