

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Rolade Ikan Bandeng**, Ciendy Kirana Dewi, NIM B32180162, Tahun 2021, 73 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. Ketua Penguji: M. Ardiansyah Surya N. S.Si., M.Si. Anggota Penguji: Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP.

Rolade ikan bandeng merupakan olahan yang terbuat dari bahan dasar ikan bandeng kemudian digulung menggunakan telur dadar, memiliki rasa yang gurih, kenampakan warna yang putih cerah, berdiameter 4 cm serta memiliki harga yang lebih ekonomis dengan harga 7.500 per kemasan rolade sudah bisa didapatkan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dengan menggunakan metode uji mutu hedonik dan hedonik, menentukan analisa biaya produksi produk meliputi R/C ratio, BEP produksi dan BEP rupiah, mengetahui hasil penjualan produk dengan menghitung jumlah produk yang terjual, serta mengetahui metode pemasaran produk yang efektif baik secara *online* maupun *offline*.

Metodologi pembuatan rolade ikan bandeng meliputi pra produksi dan produksi. Proses produksi rolade ikan bandeng meliputi persiapan bahan baku, penyiangan ikan bandeng, penggilingan daging ikan bandeng, pencampuran bahan baku dengan bahan pengisi dan pengikat (tepung tapioka, telur), serta bumbu (bawang putih, merica, penyedap rasa), pembuatan kulit rolade, pemasakan kulit rolade menggunakan teflon, pengisian adonan dan penggulungan dengan daun pisang, pengukusan, pendinginan suhu ruang, pemotongan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan dalam *freezer*. Produksi rolade ikan bandeng direncanakan menghasilkan 480 kemasan dalam 15 kali produksi dan dijual dengan harga Rp. 7.500 per kemasan. Pemasaran rolade ikan bandeng dilakukan secara *online* maupun *offline*.

Hasilnya menunjukkan bahwa proses pembuatan rolade ikan bandeng meliputi penyiangan, penggilingan, pencampuran adonan, pembuatan dan pemasakan kulit rolade, pengisian adonan dan penggulungan dengan daun pisang, pengukusan selama 45 menit dengan suhu 89-90°C, pendinginan suhu ruang, pemotongan dengan ketebalan  $\pm 1$  cm, pengemasan dan pelabelan serta penyimpanan dalam *freezer*.

Produk rolade ikan bandeng yang dihasilkan mempunyai spesifikasi mutu hedonik dengan warna putih (4,3), rasa gurih (4,3), aroma tidak amis (3,8) dan tekstur kompak (4,2) sedangkan spesifikasi hedonik untuk parameter warna (4), rasa (4,2) dan tekstur (4,1) yang artinya cenderung lebih disukai konsumen, daripada parameter aromanya (3,5) yang artinya agak disukai konsumen. Untuk mengurangi aroma amis rolade ikan bandeng beku perlu ditambahkan dengan bahan yang mempunyai aroma wangi seperti seledri agar bisa diterima masyarakat yang tidak menyukai bau amis ikan bandeng.

Produksi rolade ikan bandeng 15 kali dengan kapasitas ikan bandeng 32,28 kg, tepung terigu 3,6 kg, telur ayam 180 butir, air 9 liter, tepung tapioka 12 kg, garam 150 gr, merica 120 gr, bawang putih 1,5 kg, dan penyedap rasa 240 gr, menghasilkan 470 kemasan yang berisi 5 pcs dengan harga Rp. 7.500 per kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan Rp. 3.155.625, keuntungan Rp. 369.375 dengan laju keuntungan 11,7 %, R/C Ratio 1,12. Titik impas terjadi pada 123 kemasan dengan nilai sebesar Rp. 919.864.

Pemasaran produk rolade ikan bandeng menggunakan metode langsung secara *offline* (konvensional) mempunyai persentase rata – rata sebesar 15,8 %, sedangkan secara *online* mempunyai persentase rata – rata sebesar 84,2 %, hal ini membuktikan bahwa pemasaran produk rolade ikan bandeng secara *online* lebih besar dibandingkan secara *offline* (konvensional).