

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Kerupuk Puli Lele**, Dona Purwaningsih, NIM B32180955, Tahun 2021, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Salah satu jenis ikan air tawar paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia adalah ikan lele yang memiliki kandungan protein tinggi. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Astawan, 2008). Perlu adanya bentuk pengolahan lanjutan ikan lele agar potensi kandungan gizinya dapat diserap masyarakat dengan harga yang terjangkau. Salah satu alternatif pengolahan lanjut adalah pembuatan kerupuk puli lele.

Tujuan produksi dan pemasaran kerupuk puli lele adalah untuk meningkatkan nilai gizi protein, meningkatkan nilai ekonomis, dan dapat menambah variasi baru pada kerupuk puli. Kerupuk puli lele berwarna coklat kekuningan setelah digoreng, bertekstur renyah, berasa gurih khas kerupuk puli dan lele, serta beraroma kerupuk puli dan lele. Proses produksi kerupuk puli lele memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, pengukusan ikan lele, penghancuran bahan, pencampuran bahan, pengukusan adonan kerupuk puli lele, pendinginan, pemotongan, pengeringan dan yang terakhir pengemasan dan pelabelan.

Proses produksi dilakukan selama 10 kali dan menghasilkan 80 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 8 kemasan dengan berat 150 gram yang dijual dengan harga Rp 14.500. Produk kerupuk puli lele memiliki rerata rendemen 50,68% dengan rerata kerusakan 0,61%. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dengan cara menawarkan produk ke konsumen secara langsung, sedangkan pemasaran tidak langsung dengan menggunakan media sosial melalui whatsapp dan instagram. Keuntungan yang didapatkan sebesar - Rp. 19.845 dengan laju keuntungan – 1,7% dan memiliki B/C rasio sebesar 0,98.