

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Gyoza Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Ranu Klakah, Lailatul Fithriyah, NIM B32181881, Tahun 2021, 82 hlm, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing).

Gyoza merupakan disum ala Jepang dan salah satu makanan tradisional yang berasal dari China dengan nama asli *Jiaozi*. Gyoza merupakan sejenis dimsum hakau berisi daging, kubis, daun bawang, jahe, garam, bawang putih, minyak wijen, dan kecap asin lalu dibungkus dalam lapisan tipis dan dibentuk menyerupai telinga. Gyoza mudah jika dilakukan inovasi, dengan substitusi bahan dasar gyoza menggunakan bahan pangan lokal seperti ikan mujair yang memiliki nilai gizi tinggi namun penggunaannya sebagai olahan makanan masih jarang.

Metodologi yang digunakan dalam produksi gyoza ikan mujair terdiri dari persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pengistirahatan adonan kulit, pencetakan, pemotongan, pencampuran isian gyoza (Ikan mujair, tepung tapioka, kubis, daun bawang, bawang putih, jahe, garam, kecap asin, dan minyak wijen), pengisian ke dalam kulit, pembentukan, pemanggangan, pengemasan, dan pelabelan.

Pemasaran gyoza ikan mujair dilakukan dengan cara pemasaran konvensional atau langsung kepada konsumen (*offline*) dan melalui media sosial Whatsapp dan Instagram (*online*).

Produk gyoza ikan mujair dilakukan produksi sebanyak 10 kali dengan formulasi bahan kulit dan formulasi isian. Untuk formulasi bahan kulit yang digunakan adalah 200 gr, 110 gr, dan 5 gr garam, sedangkan untuk formulasi bahan isian yang digunakan gyoza adalah 200 gr, tepung tapioka 50 gr, bawang putih 5 gr, jahe 5gr, daun bawang 51 gr, kubis 50 gr, lada 2,5 gr, garam 2,5 grm, minyak wijen 2,5 gr, dan kecap asin 2,5 gr. Dari formulasi tersebut rata-rata berat gyoza sebesar 700,3 gr, rata-rata produk jadi 666,3 gr sehingga menghasilkan 64 kemasan yang berisi 5 gyoza ikan mujair dengan harga jual Rp 10.000/kemasan.

Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp 503.513, keuntungan Rp 136.487 dengan laju keuntungan sebesar 27% dengan B/C Rasio 1,27 yang menunjukkan bahwa usaha ini layak dilanjutkan karena B/c rasio >1 .