

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN MIE KERING JAMUR TIRAM, Septian Yunas Prasetyo, NIM B32180481, Tahun 2021, 83 halamn, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M Fatoni K, S.TP, MP. (Pembimbing I).

Mie adalah produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, sedangkan Mie kering merupakan produk mie yang dikeringkan hingga mencapai kadar air sekitar 8-10%. Mie kering dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti nasi dan dapat dikonsumsi semua kalangan, sehingga mempermudah proses pemasaran.

Jamur tiram adalah salah satu komoditas pangan yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat, karena mempunyai cita rasa yang khas dan mudah dibudidayakan. Jamur tiram memiliki banyak kandungan gizi yaitu protein, kalsium, lemak, serat, vitamin B,B2,C. Jamur tiram sendiri merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak. Hal ini karena jamur tiram mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Kadar air yang tinggi pada jamur tiram sangat mempengaruhi daya tahan bahan pangan. Jamur tiram tiram juga memiliki manfaat yang cukup banyak terhadap kesehatan seperti memperlancar pencernaan, menurunkan kadar kolestrol, mengontrol kadar gula darah, dan mencegah kanker.

Mie kering jamur tiram merupakan bahan pangan yang diolah dari pemanfaatan jamur tiram yang sudah dijadikan tepung dengan metode pengeringan oven. Mie kering jamur tiram ini juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Proses produksi mie kering jamur tiram dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu meliputi persiapan bahan, pengadukan bahan (mixing), pelempengan adonan, pencetakan mie, pengukusan, pengeringan, pendinginan, dan pengemasan.

Pemasaran produk mie kering ini dilakukan dengan dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung atau melalui media online. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk mie kering secara langsung kepada konsumen dan menjual atau menitipkan di toko atau warung terdekat. Sedangkan

pemasaran melalui media online dapat dilakukan di media sosial seperti instagram, whatsapp, dll dengan sistem pembayaran yaitu COD (*Cash On Delivery*). Pada pemasaran produk mie kering jamur tiram, penjualan online lebih banyak diminati para konsumen dibanding penjualan langsung. Hal ini dikarenakan penjualan langsung lebih banyak memakan waktu dan biaya. Oleh karena itu para konsumen lebih menyukai penjualan online dibandingkan penjualan langsung.