

## RINGKASAN

**PRODUKSI DAN PEMASAN ABON JAMUR TIRAM**, Anggarda Darma Abimanyu, NIM B32180919, Tahun 2021, 49 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K, S.TP MP (Pembimbing I).

Abon merupakan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat yang dibuat dari bahan hewani. Seiring berkembangnya zaman, gaya hidup vegetarian mulai menjadi tren di masyarakat. Kebutuhan pangan dari bahan non hewani tersebut memberi peluang bisnis untuk mengolah abon dari bahan nabati jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang dapat diterima dan disukai konsumen. Abon jamur dapat digunakan sebagai alternatif pengganti abon yang pada umumnya berbahan dasar daging. Abon jamur memiliki kadar protein yang tinggi namun tidak memiliki lemak sehingga dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang bergaya hidup vegetarian.

Proses produksi abon jamur tiram dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, pencucian bahan, perebusan jamur tiram, penghalusan bumbu dan pencacahan jamur tiram, pemasakan, penirisan minyak dan pengemasan. Abon jamur tiram layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dan layak untuk dipasarkan dengan total biaya produksi Rp. 1.448.916 dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 501.085 dengan laju keuntungan 34,58% serta B/C Rasio 1,345.

Pemasaran abon jamur tiram dengan 2 metode yaitu secara langsung dan secara *online*. Pemasaran abon jamur tiram lebih difokuskan pada penjualan secara langsung ke konsumen.