

## RINGKASAN

**“Produksi dan Pemasaran Nugget Ayam Sayur”**, Wahyu Utomo Aji, NIM B32171681, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Pembimbing).

Nugget adalah suatu produk olahan beku dari daging hewani yang digiling, dicetak atau dipotong dan dilapisi tepung berbumbu. Nugget merupakan produk *frozen food* sehingga mempunyai daya simpan yang cukup lama. Nugget umumnya terbuat dari olahan daging ayam sehingga memiliki kandungan gizi yang baik. Sayuran adalah sumber makanan yang mengandung gizi yang tinggi dan sehat. Didalam tubuh sayuran sangat berguna untuk membangkitkan tenaga dalam kegiatan sehari-hari.

Pada pembuatan nugget ayam sayur ini dilakukan dengan beberapa tahap yakni, pemfiletan daging ayam, penggilingan daging ayam, pemotongan sayuran (wortel, brokoli, bayam dan seledri), penimbangan bahan baku, pencampuran bahan-bahan, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pelapisan tepung panir dan pengemasan. Penjualan nugget ayam sayur dengan harga Rp. 10.000, berat 150 gram/bungkus dengan laju keuntungan 19.72 %. Analisa kelayakan usaha ini dapat dilihat dari BEP Produksi adalah sebesar 17 kemasan dari 107 kemasan yang harus terjual dengan B/C Ratio sebesar 1.19 sehingga usaha ini layak dijalankan.

Pemasaran nugget ayam sayur dilakukan dengan dua metode yakni metode secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung yaitu memasarkan produk ke konsumen. Sedangkan untuk secara tidak langsung yaitu menggunakan media *online* seperti *Whatsapp* dan *Instagram*. Pemesan lewat aplikasi *Whatsapp* menghubungi melalui nomer 0812-3154-6146 dan 0851-0383-1733. Sedangkan pemesanan lewat media *online Instagram* bisa menghubungi akun @wahyu\_utomo\_aji.