

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Risoles Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*), Rizki Wildan Reynaldi, NIM B32170540, Tahun 2020, 96 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Pembimbing I).

Indonesia memiliki berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar di setiap daerah dan memiliki ciri khasnya masing - masing mulai dari nasi, sayuran, lauk, hingga jajanan tradisional. Jajanan tradisional sendiri terdiri dari berbagai jenis dan bentuk diantaranya gethuk, klepon, wingko, lumpia, cenil dan risoles.

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) adalah salah satu jenis ikan konsumsi air tawar yang disukai berbagai kalangan masyarakat. Ikan mujair memiliki kandungan gizi yang tinggi. Meskipun memiliki kandungan gizi yang besar namun pemanfaatan ikan mujair masih tergolong sedikit. Oleh karena kandungan gizinya yang tinggi dan kurangnya pemanfaatan ikan mujair maka perlu dilakukan suatu inovasi, salah satunya dengan pembuatan produk risoles ikan mujair.

Metodologi yang digunakan dalam proses produksi risoles ikan mujair meliputi pra produksi dan produksi. Proses produksi risoles ikan mujair dimulai dari persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pembersihan dan pencucian bahan, pembuatan isi risoles, pembuatan kulit risoles, pengisian, pelapisan, penggorengan, pendinginan, dan terakhir pengemasan.

Untuk menghasilkan risoles ikan mujair yang baik dilakukan proses pengawasan mutu bahan baku dan pengawasan proses produksi selama 15 kali produksi. Risoles ikan mujair menghasilkan 495 kemasan yang dijual selama 15 kali produksi dengan harga Rp. 3.500 per kemasan. Pemasaran risoles ikan mujair lebih baik dilakukan secara langsung dan secara kerja sama dengan pemilik warung. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 297.930 dengan laju keuntungan sebesar 20,7 % dari penjualan risoles ikan mujair. Usaha risoles ikan mujair layak^{untuk} dijalankan karena mengacu dari B / C ratio sebedar 1,20 dimana jika B / C ratio > 1 maka usaha tersebut layak sebagai usaha