

RINGKASAN

Penjualan Kerupuk Ikan Gabus (*Chana striata*) Dengan Pewarna Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Syuhada'ul Hakim, NIM B32170501, Tahun 2020, 41 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP. (Pembimbing I).

Kerupuk merupakan makanan atau kudapan yang dapat di temui sehari-hari di masyarakat indonesia, namun kebanyakan kerupuk yang beredar di pasaran ke higienisan, pengemasan, serta pengolahannya tidak sesuai dengan standar.

Ikan gabus (*Chana striata*) merupakan ikan yang dapat ditemui di perairan indonesia mendapatkannya bisa dicari di pasar tradisional atau pada pengepul ikan. Ikan gabus memiliki kandungan nutrisi 70% protein, 21% albumin, asam amino yang lengkap, mikronutrient, zink selenium dan besi (Ulandari dkk. 2012). Sehingga penggunaan ikan gabus sebagai salah satu bahan baku dapat memberikan nilai lebih pada kandungan nutrisi kerupuk.

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) mengandung antosianin pada kulitnya. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk flavanoid yang mengakibatkan warna merah-ungu dapat dijadikan sebagai pewarna alami. Antosianin sebagai pewarna alami, memberikan manfaat antioksidan bagi tubuh yang dapat mencegah terjadinya asterokerosis dan penyakit penyumbatan pembuluh darah. Oleh karena itu digunakanlah kulit buah naga sebagai pewarna alami dalam pembuatan kerupuk.

Tujuan Menentukan formulasi yang tepat dengan menggunakan metode uji mutu hedonik, menentukan analisa biaya produksi produk meliputi B/C ratio, BEP produksi dan BEP rupiah serta mengukur hasil penjualan dan pemasaran produk dengan menghitung jumlah produk terjual baik terjual secara online dan offline.

Pada proyek usaha mandiri ini untuk mengetahui hasil sensori produk yakni uji mutu hedonik dengan skor tertinggi didapat pada formulasi ke-1 dengan total rata-rata skor untuk warna sebanyak 2, rasa 3,7 aroma 3,2 dan tekstur 3,6. Namun, tekstur kerenyahan masih kurang dibanding kerupuk lain. Untuk formulasi paling rendah didapat pada formulasi ke-5 dengan total rata-rata untuk warna 3,8, rasa 1,5, aroma, 1,3 dan tekstur 3,6. Penilaian produk dilakukan oleh panelis semi terlatih.

Hasil proyek usaha mandiri menunjukkan bahwa Produksi Kerupuk Ikan Gabus dengan Pewarna Kulit Buah Naga Merah menghasilkan rendemen sebanyak 30,07% dan produk yang rusak sebanyak 4,62% dari jumlah produk yang diproduksi. Analisa biaya produksi Kerupuk Ikan Gabus dengan Pewarna Kulit Buah Naga Merah selama 10 kali produksi menghasilkan 14–19 kemasan dengan berat 50 gram setiap kemasan. Hasil produksi memperoleh keuntungan Rp.18.750 dengan laju keuntungan 1,4%, BEP rupiah Rp. 1.882.500, BEP produksi sebanyak 47 kemasan dengan B/C Ratio 1,01%.

Penjualan Kerupuk Ikan Gabus (*Chana striata*) Dengan Pewarna Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Penjualan secara online (via whatsapp) mampu menjual 12% dari total produk yang dipasarkan. Metode offline (penitipan di warung dan penawaran langsung ke konsumen) mampu menjual 50% dan produk yang tidak terjual sebanyak 33% dari total keseluruhan produk jadi.