

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran *Molring Ikan Teri*, Arinda Yoga Agusti, NIM B32170664, Tahun 2020,- hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Pembimbing 1).

Molring singkatan dari cimol kering merupakan makanan ringan khas garut berupa keripik yang terbuat dari cimol dengan bahan baku tepung kanji yang dibumbui kemudian diiris tipis dan digoreng sampai kering. Potensi peluang usaha molring ikan teri dapat dikatakan sangat prospektif, karena belum ada pesaingnya. Selain itu juga mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan harga jual yang relatif murah. Proyek Usaha Mandiri produksi dan pemasaran Molring Ikan (mori-mori) teri ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi Molring Ikan Teri (mori-mori) untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, menganalisis usaha Molring Ikan Teri (mori-mori) dan strategi pemasaran dalam memecahkan masalah yang dihadapi saat penjualan Molring Ikan Teri (mori-mori).

Metodologi yang digunakan dalam produksi molring ikan teri meliputi pra produksi dan produksi yang dilakukan selama 15 kali. Proses produksi molring ikan teri terdiri atas beberapa tahap yaitu meliputi pemilihan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencucian, pencampuran bahan, pencetakan adonan, perebusan, pendinginan, perajangan, penggorengan, pengemasan dan pelabelan. Produksi molring ikan teri direncanakan menghasilkan 345 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 7.000. Pemasaran molring ikan teri dilakukan secara konvensional dan melalui media online.

Hasilnya diperoleh bahwa proses pengolahan dan produksi molring ikan teri meliputi beberapa tahapan yaitu pemilihan dan penimbangan bahan sesuai formulasi, pencucian, pencampuran dan pencetakan adonan, perebusan suhu 100°C selama 8-10 menit, pendinginan, perajangan dengan ketebalan 2 mm, penggorengan pada suhu 150°C-170°C selama 3-4 menit, pemberian varian rasa, pengemasan dan pelabelan. Rendemen molring ikan teri tertinggi pada produksi ke-10 yaitu 63,1%, sedangkan terendah pada produksi ke 4 yaitu 38%. Kerusakan

pada produksi ke-4 dan ke-11 memiliki presentase kerusakan tertinggi yaitu 24,9% dan 6,3% dengan rincian 900 gr dan 229 gr karena kurang matang saat pengukusan dan pendinginan sehingga mudah hancur saat dilakukan pengirisan secara manual. Produk molring ikan teri mempunyai warna kuning kecoklatan, aroma ikan kuat, rasa gurih, kenampakan pori-pori halus, dan tekstur renyah. Produksi molring ikan teri selama 15 kali dengan kapasitas 45 kg menghasilkan 334 kemasan terjual habis selama proses penjualan. Total biaya produksi yang dihasilkan adalah Rp 1.605.141,2, keuntungan Rp 684.858,8, B/C ratio 1,42, dan titik impas sebanyak 36 kemasan dengan nilai Rp 258.944,7. Untuk meminimisasi terjadinya kerusakan saat pengirisan maka adonan harus matang sempurna dan dalam kondisi dingin. Selain itu juga disarankan menggunakan alat pengiris otomatis yang digerakkan dengan motor listrik. Sedangkan untuk memperoleh diameter seragam perlu menggunakan alat pencetak adonan molring.