

**ANALISIS USAHA PINDANG IKAN LAYANG DENGAN
TEKNIK KEMASAN *VACUUM* DI DESA MLOKOREJO
KECAMATAN PUGER KABUPATEN JEMBER**

**Ester Niolita
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis**

ABSTRAK

Pindang ikan layang merupakan salah satu produk olahan berbahan baku ikan layang. Tujuan dari kegiatan tugas akhir ini antara lain untuk melakukan proses produksi pindang ikan layang dengan teknik kemasan *vacuum*, kemudian menganalisis tingkat kelayakan usaha, serta melakukan dan mengetahui saluran pemasaran yang tepat untuk produk pindang ikan layang. Metode kelayakan usaha yang digunakan adalah BEP produksi, BEP harga, R/C *Ratio*, dan ROI. Hasil dari analisis kelayakan usaha produk pindang ikan layang menghasilkan BEP (produksi) sebanyak 16 kemasan dari jumlah produksi 25 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp. 6.600 dari harga jual sebesar RP. 10.000, R/C *Ratio* sebesar 1,5 dan ROI sebesar 2,7% sehingga usaha ini layak dikembangkan. Kegiatan ini dilakukan pada 01 Februari 2020 sampai 30 Juni 2020 di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran secara langsung atau menjual produk pindang ikan layang langsung kepada konsumen. Lokasi pemasaran pindang ikan layang yaitu di area Kecamatan Puger, Kecamatan Gumukmas dan daerah Kampus Jember.

Kata Kunci: *Analisis Usaha, Pindang, Ikan Layang*