

**ANALISIS USAHA KERIPIK OTAK-OTAK IKAN TONGKOL  
DI DESA WRINGINTELU KECAMATAN PUGER  
KABUPATEN JEMBER**

**One Eva Oktaviana**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah golongan ikan tuna kecil dengan ciri badan memanjang, tidak memiliki sisik dengan tekstur sirip punggung keras, mempunyai ukuran yang cukup besar, kulit berwarna abu-abu, dan berdaging tebal berwarna merah tua. Memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan harga yang terjangkau menjadikan ikan tongkol cocok untuk diolah menjadi produk makanan, contohnya bakso ikan tongkol, sambal ikan tongkol, kerupuk ikan tongkol, otak-otak ikan tongkol dan lain sebagainya. Keripik otak-otak ikan tongkol merupakan salah satu bentuk inovasi dari pengolahan makanan otak-otak yang dijadikan keripik, makanan ini termasuk makanan ringan yang berbahan dasar otak-otak ikan tongkol diiris tipis dan digoreng. Tujuan tugas akhir ini yaitu dapat melakukan proses pembuatan keripik otak-otak ikan tongkol, dapat menganalisis usaha keripik otak-otak ikan tongkol, dan dapat mengetahui bauran pemasaran keripik otak-otak ikan tongkol, tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai dari 20 Januari 2022 hingga 20 Mei 2022, proses produksi keripik otak-otak ikan tongkol dilakukan sebanyak 5 kali dan menghasilkan 22 kemasan dalam satu kali produksi dengan berat 100 gram per kemasan. Pemasaran keripik otak-otak ikan tongkol menggunakan satu saluran pemasaran yaitu pemasaran langsung dari produsen ke konsumen dengan promosi menggunakan media sosial dan *personal selling*. Hasil analisis usaha diperoleh BEP (produksi) sebanyak 16 kemasan dari kapasitas produksi sebanyak 22 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 7.291/kemasan dengan harga jual Rp 10.000/kemasan, R/C Ratio sebesar 1,37 dan ROI sebesar 2,1%. Berdasarkan hasil analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

***Kata Kunci:*** Analisis Usaha, Ikan Tongkol, Otak-Otak