

ANALISIS USAHA DIMSUM IKAN TONGKOL DI DESA SUKOREJO KECAMATAN BANGSALSARI KABUPATEN JEMBER

Yuana Wangsa Putri

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email: yuana Putri5@gmail.com

ABSTRAK

Dimsum merupakan makanan asal daerah Canton, Cina Selatan yang memiliki nilai gizi tinggi yang terbuat dari bahan baku daging dan sayuran. Ikan tongkol adalah ikan yang banyak diminati oleh masyarakat akan tetapi, hanya diolah sebagai masakan sehari-hari sehingga diperlukan diversifikasi menjadi produk dimsum ikan tongkol. Pelaksanaan tugas akhir dilakukan selama dua bulan terhitung sejak tanggal 18 Maret 2022 sampai dengan 12 Mei 2022 bertempat di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan proses produksi, analisis usaha, dan menerapkan bauran pemasaran produk dimsum ikan tongkol. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu melalui pengumpulan data primer dan sekunder. Kegiatan proses produksi dilakukan sebanyak lima kali dengan memperkerjakan satu tenaga kerja selama empat jam kerja, dalam satu kali proses produksi mampu menghasilkan 52 kemasan dengan *netto* 200 gram per kemasan dengan harga jual sebesar Rp 10.000,- per kemasan. Metode analisis usaha yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio dan ROI. Hasil BEP (Produksi) sebesar 29,94 kemasan dengan total produksi sebanyak 52 kemasan, BEP (Harga) Rp 5.757,35 per kemasan dengan harga jual dimsum ikan tongkol sebesar Rp 10.000,- per kemasan, nilai R/C Ratio sebesar 1,737 dan ROI sebesar 20,67% sehingga berdasarkan ketiga metode analisis usaha tersebut produk dimsum ikan tongkol menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Produk Dimsum Ikan Tongkol dipasarkan di wilayah Kabupaten Jember. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran secara langsung dan jenis promosi yang digunakan adalah *personal selling* dan promosi melalui media sosial *whatsapp* dan *instagram*.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Dimsum, Ikan Tongkol