

**ANALISIS USAHA SAMBAL IKAN TONGKOL PEDAS
DI DESA PUGER WETAN KECAMATAN PUGER
KABUPATEN JEMBER**

Siti Azizah Zahro

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email : zahroa662@gmail.com

ABSTRAK

Ikan tongkol adalah jenis ikan yang tidak memiliki sisik dan tekstur sirip punggung keras, serta harganya cukup terjangkau sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Ikan tongkol memiliki rasa daging yang gurih dan tebal berwarna merah tua. Ikan tongkol dapat diolah menjadi beberapa olahan, seperti bakso, kerupuk, stik sambal ikan tongkol pedas. Sambal ikan tongkol pedas merupakan salah satu produk yang berbahan baku ikan tongkol kemudian ikan tongkol dibaluri dengan bumbu sambal yang khas dengan campuran penyedap lainnya, dengan adanya olahan dari ikan tongkol dapat menghasilkan inovasi terbaru. Tujuan tugas akhir ini yaitu dapat mengolah ikan tongkol menjadi sambal ikan tongkol pedas, menganalisis kelayakan usaha dan dapat melakukan pemasaran sambal ikan tongkol pedas. Kegiatan pelaksanaan tugas akhir dilakukan di Desa Puger Wetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember selama 4 bulan dimulai pada bulan 01 Januari 2022 hingga bulan 01 April 2022. Pemasaran yang digunakan yaitu secara langsung, proses produksi sambal ikan tongkol pedas dilakukan sebanyak 5 kali, dalam satu kali produksi menghasilkan sebanyak 32 kemasan. Hasil analisis diperoleh BEP (produksi) sebanyak 12 kemasan dengan kapasitas produksi sebanyak 32 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp9.998,63,- dengan harga jual sebesar Rp.25.000,-, R/C Ratio sebesar 2,50 dan ROI sebesar 48,92%, maka dapat disimpulkan bahwa usaha sambal ikan tongkol pedas menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

KataKunci: Analisis Usaha, Ikan Tongkol, Sambal