

**ANALISIS USAHA SAMBAL IKAN MANYUNG DI KELURAHAN  
PACARKELING KECAMATAN TAMBAKSARI  
KOTA SURABAYA**

**Annisa Austine Rosalia**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Tugas akhir ini dilaksanakan di Kelurahan Pacarkeling Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya selama 3 bulan yaitu 22 November 2018 sampai dengan bulan 22 Januari 2019. Tujuan dari pembuatan produk sambal ikan manyung ini adalah untuk mengetahui dan melakukan proses produksi sambal ikan manyung dan menghitung kelayakan usaha sambal ikan manyung. Metode yang digunakan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (RC Ratio) serta *Return On Investment* (ROI). Hasil analisis usaha yang dilakukan diketahui bahwa BEP (produksi) sebanyak 14 botol, sedangkan jumlah produksi 20 botol, BEP (harga) sebesar Rp 12.581/botol dengan harga jual Rp 18.000/unit, R/C Ratio sebesar 1,4 dan ROI sebesar 21%, dari ketiga analisis tersebut maka usaha produksi sambal ikan manyung dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

**Kata Kunci** : Sambal, dan analisis usaha