

RINGKASAN

Analisis Usaha Modifikasi Dendeng Ikan Mujair Kering di Desa Diwek Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang, Salsa, NIM D31211901, Tahun 2024, 52 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis PSDKU Nganjuk, Politeknik Negeri Jember. Geri Barnas S., S ST, M.Tr.P (Pembimbing Tugas Akhir).

Dendeng Ikan Mujair merupakan produk olahan dari bahan ikan mujair dengan penambahan bumbu rempah-rempah kemudian dibalurkan keseluruhan bagian ikan dengan melewati proses pengeringan matahari langsung hingga kering. Ketersediaan ikan mujair yang melimpah di Jawa Timur menjadikan ide pengolahan produk yang berbahan dasar ikan mujair serta mendukung program pemerintah yaitu gemar makan ikan agar masyarakat Indonesia lebih menyukai makan ikan karena melimpahnya ikan pada wilayah Indonesia dan dapat menjadikan ide usaha sehingga meningkatkan nilai ekonomis ikan mujair.

Adapun tujuan dalam laporan akhir ini yaitu mengetahui analisis usaha dendeng mujair kering dengan menggunakan tiga metode analisis usaha yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI) serta menyalurkan secara langsung yaitu, dari produsen ke konsumen, maupun secara tidak langsung yaitu melalui media sosial. Proses produksi dendeng ikan mujair kering dilakukan sebanyak 5 kali dengan satu kali produksi menghasilkan 20 kemasan dengan berat 100 gram per kemasan.

Hasil perhitungan analisis usaha yang digunakan pada produksi ini menghasilkan BEP (Produk) sebanyak 13 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp 6.517/kemasan dari harga jual Rp 10.000/kemasan, R/C Ratio sebesar 1,53 dan ROI sebesar 30,09%. Berdasarkan analisis usaha tersebut dapat disimpulkan bahwa Analisis Usaha Modifikasi Dendeng Ikan Mujair Kering di Desa Diwek Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang menguntungkan dan layak untuk diusahakan.