

RINGKASAN

Analisis Usaha Abon Ikan Lele Pedas di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang, Della Retnaning Siwi, Nim D31210973, Tahun 2023, 63 hlm., Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Geri Barnas S., S.ST, M.Tr,P (Pembimbing).

Pada budidaya ikan lele yang cukup banyak dan budidaya ikan lele yang mudah dan jumlah konsumen yang selalu meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele. Akan tetapi, terbatasnya pada pengolahan ikan lele seperti digoreng. Terkadang hanya langsung dijual kepada tengkulak yang nantinya akan dipasarkan pada pasar-pasar daerah setempat dan juga pada restoran yang menyediakan menu ikan lele goreng maupun bakar. Dari masalah tersebut muncul ide baru pengolahan ikan lele yaitu dijadikan sebagai makanan ringan yaitu abon ikan lele pedas, cara ini salah satu untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai jual pada ikan lele. Tugas akhir ini dilakukan secara individu yang dilaksanakan selama 4 (empat) bulan dimulai dari akhir bulan Agustus hingga Bulan Desember, yang bertempat di Dusun Surobayan Kecamatan Peterongan Kabupaten Jombang. Kegiatan produksi abon ikan lele dalam satu produksi menghasilkan 15 kemasan yang dikemas menggunakan *standing pouch* dengan berat bersih 80 gram. Adapun tujuan dalam tugas akhir ini yaitu bagaimana proses produksi abon ikan lele dan mengetahui analisis usaha olahan abon ikan lele dengan menggunakan tiga metode analisis usaha yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) serta bagaimana melakukan pemasaran secara langsung dari produsen ke konsumen maupun secara tidak langsung melalui sosial media.

Proses produksi abon ikan lele pedas (Bonledas) ini dilakukan sebanyak 5 kali. Setiap satu kali proses produksi memerlukan waktu sekitar 4 jam dimulai dari persiapan alat dan bahan, pencucian ikan lele, penimbangan bahan-bahan, pengukusan ikan lele, pencucian bahan-bahan, pemisahan daging dan duri ikan lele, penghalusan bahan-bahan, pencampuran bumbu, penumisan bumbu, pencampuran

bumbu dan daging ikan lele, penirisan minyak dengan spiner, hingga pengemasan dengan berat bersih sebesar 80 gram per kemasan dan proses pelabelan.

Analisis kelayakan usaha yang digunakan abon ikan lele pedas (Bonledas) ini menggunakan analisis BEP (produksi) dan BEP (harga), *R/C Ratio* dan ROI. Adapun hasil perhitungan analisis BEP (produksi) yaitu sebesar 10,14 kemasan dengan total produksi yang sesungguhnya 15 kemasan dan BEP (harga) sebesar Rp9.471,4,- dengan harga jual sebesar Rp14.000,- per kemasan, hasil *R/C Ratio* sebesar 1,47 dan ROI sebesar 7,22% yang artinya dapat dikatakan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk dijadikan usaha. Produk abon ikan lele pedas (Bonledas) ini dipasarkan menggunakan saluran pemasaran secara langsung dan secara tidak langsung, dimana secara langsung dengan menawarkan produk tersebut langsung kepada konsumen sedangkan secara tidak langsung yaitu dengan menggunakan alun social media *WhatsApp* dan *Instagram*.