

Analisis Usaha Ikan Keumamah Toyu Di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

Ria Nanda

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

E-mail : riananda828@gmail.com

ABSTRAK

Ikan keumamah toyu merupakan hidangan lauk khas aceh yang dibuat dari daging ikan tongkol, bumbu-bumbu serta campuran rempah-rempah yang khas sehingga warna dari ikan keumamah toyu ini bewarna kuning oren ke coklatan dan bercita rasa pedas dan gurih. Ikan keumamah toyu ini dibuat untuk meningkatkan nilai tambah dan memperkenalkan makanan khas daerah secara luas. Tujuan dari tugas ini adalah dapat melakukan proses produksi ikan keumamah toyu, melakukan analisis usaha, dan menerapkan bauran pemasaran terhadap produk ikan keumamah toyu. Tugas akhir dilaksanakan selama 4 (empat) bulan mulai tanggal 30 Agustus 2023 hingga tanggal 31 Desember 2023 di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI. Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali dengan setiap satu kali proses produksi menghasilkan 25 kemasan dengan berat bersih 100 gram per kemasan. Dalam satu kali proses produksi diperoleh nilai BEP (Produksi) sebanyak 16,6417887 kemasan dengan jumlah total produksi sebanyak 25 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp.9.985,07- per kemasan dengan harga jual Rp.15.000,- per kemasan. R/C *Ratio* sebesar 1,502 dan ROI sebesar 12,20% hingga berdasarkan analisis usaha tersebut dapat dinyatakan bahwa ikan keumamah toyu menguntungkan dan layak di usahakan. Produk ikan keumamah toyu dipasarkan di di wilayah Kabupaten Jember. Promosi yang dilakukan yaitu secara langsung (*personal selling*), serta melalui media sosial seperti *whatsApp*, *instagram* dan saluran pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran langsung.

Kata Kunci : *Analisis usaha, Keumamah , Toyu*