

RINGKASAN

Analisis Usaha Fillet Lele Studi Kasus Di Kabupaten Nganjuk, M. Misbakhudin Ardiansah, NIM D31212320, Tahun 2024, 50 Hlm, Psdku Manajemen Agribisnis Di Kabupaten Nganjuk, Fitri Krismiratsih S.ST.,M.P. selaku Dosen Pembimbing.

Ikan lele merupakan salah satu ikan air tawar yang dikembangkan. Ikan ini merupakan ikan yang mempunyai kandungan zat gizi tinggi serta mudah dalam membudidayakannya, sehingga banyak masyarakat di Indonesia budidaya ikan lele. Kabupaten Nganjuk adalah salah satu daerah penghasil ikan lele, perkembangan budidaya lele di Kabupaten Nganjuk diikuti dengan perolehan jumlah hasil panen yang semakin meningkat, namun hal ini tidak diikuti oleh penyerapan yang semakin meningkat sehingga hasil panen lele belum banyak terserap. Untuk itu penulis bertujuan membuat olahan lele yang mana akan menyerap sebagian dari hasil panen para pembudidaya lele di Kabupaten Nganjuk, dengan membuat olahan berupa fillet lele yang dibumbui dengan bumbu kuning.

Tujuan dari Tugas akhir ini adalah untuk mengetahui cara membuat fillet lele dengan bumbu kuning. Proses pemfilletan dengan menggunakan metode fillet berkulit yang selanjutnya akan dibumbui dengan bumbu kuning. Selain proses pemfilletan juga untuk mengetahui analisa kelayakan usaha fillet lele, dengan menggunakan beberapa metode yaitu BEP, R/C *Ratio* dan ROI, dengan hasil BEP produksi sebesar 6,71 kemasan, BEP harga sebesar Rp. 17.159 / kemasan, R/C *ratio* sebesar 1,34, dan ROI sebesar 5,99%. Setelahnya terdapat proses pemasaran fillet ikan lele dengan menerapkan 4P yaitu *produc*, *price*, *place* dan *promotion*. Dengan melakukan beberapa tahapan tersebut akan diperoleh hasil bahwa usaha ini layak untuk diteruskan dan dapat diperoleh pengembalian investasi dalam 20 kali produksi.

Hasil dari tugas akhir ini akan dapat dimanfaatkan untuk berbagai hal diantaranya meningkatkan kewirausahaan mahasiswa, sehingga mempunyai bekal dan keterampilan dalam membuka lapangan pekerjaan, dapat dijadikan sumber referensi untuk penelitian selanjutnya, dapat mengembangkan produk baru kepada konsumen, dapat memberikan informasi bagi masyarakat terkait dengan produk

fillet ikan lele. Selain menjadikan mahasiswa dapat berkreasi membuat suatu peluang bisnis juga akan memberikan dampak positif kepada para pembudidaya ikan lele yang mana hasil dari produksinya akan terserap.

Perjalanan suatu bisnis tidak selalu berjalan mulus namun ada tantangan yang dihadapi, selain itu bisnis yang baik tidak akan berhenti untuk berkembang. Usaha lele fillet dengan bumbu kuning ini memiliki tantangan dalam proses usahanya, dimulai dari keberadaan bahan baku yang kurang, dikarenakan ukuran lele yang dibutuhkan tidak sesuai dengan lele di pasaran, selain itu proses pengenalan kepada pasar juga mengalami kendala dikarenakan masyarakat Nganjuk belum banyak yang mengenal fillet. Usaha fillet lele ini meskipun memiliki kendala namun juga memiliki peluang yang baik sehingga perlu dikembangkan, pengembangan yang akan dilakukan berupa penambahan variasi kemasan dan bumbu serta jenis ikan, perlunya penguatan dan perluasan pasar, pendaftaran sertifikat sesuai regulasi.