

RINGKASAN

Manajemen Pemasaran Ikan Patin Konsumsi Pada Bidang Perikanan Di Balai Benih Ikan Dinas Peternakan Dan Perikanan Kabupaten Bondowoso, Winda Dwiayu Putri, Nim D31210644, Tahun 2024, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah, S.P.,M.P selaku dosen pembimbing magang.

Ikan patin (*Pangasius sp*) adalah salah satu *spesies* ikan yang berasal dari perikanan tawar memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan patin ini termasuk famili *pangasidae* umumnya banyak ditemukan di daerah Sumatera, Kalimantan dan Jawa. Dengan rasa dagingnya yang lezat dan mengandung komposisi gizi yaitu protein yang cukup tinggi terutama asam amino, asam lemak tak jenuh sehingga aman untuk dikonsumsi dengan kandungan kolesterol yang rendah.

Ikan patin konsumsi merupakan hasil dari pemeliharaan yang dilakukan secara alami dan melalui tahap tahap yang terstruktur, sehingga menghasilkan ikan ikan patin konsumsi yang memiliki kualitas tinggi dan sangat diminati masyarakat lokal. Ikan patin konsumsi yang terdapat di Balai Benih Ikan yang dikelola oleh Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Bondowoso ini merupakan ikan yang sehat, segar dan tidak terserang hama dan penyakit. Dikemas rapi dengan menggunakan *styrofoam* dilengkapi plastik *wrap* dengan netto 1kg, sehingga tidak mudah rusak. Harga ikan patin konsumsi ini sebesar Rp. 30.000/kg.

Manajemen Pemasaran ikan patin konsumsi pada bidang perikanan ini memiliki perencanaan yang baik dalam waktu jangka panjang sehingga dapat tercapai tujuan yang telah ditentukan, pengorganisasian dilakukan dalam setiap bagian-bagian dimulai dari pengambilan atau pengangkutan ikan, penyimpanan, pengemasan hingga pemasaran, pengarahan yang dilakukan mengacu pada perencanaan berdasarkan pengawasan dengan cara mengontrol setiap bagian-bagian yang terbentuk dalam struktur pemasaran ikan patin konsumsi. Pemasaran yang dilakukan yaitu secara langsung di Balai Benih Ikan, konsumen datang langsung ke lokasi. Selain itu dilakukan secara tidak langsung dimana pihak Balai Benih Ikan melalui perantara bidang lain hingga tersampaikan pada konsumen.