

RINGKASAN

Analisis Usaha Kerupuk Ikan Lemuru di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi, Sahril Asirak, Nim D31212312, Tahun 2023, 59 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. dr. Raden Roro Lia Chairina, M.M (Pembimbing)

Kerupuk ikan lemuru merupakan olahan ikan lemuru yang berasal dari bahan dasar daging ikan lemuru yang dicampur dengan tepung dan beberapa rempah pilihan yang kemudian digoreng. Dengan mengolah ikan Lemuru menjadi kerupuk dapat memperpanjang usia penyimpan dari ikan dan dapat dikonsumsi di waktu yang tepat. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses produksi, bagaimana kelayakan usaha, dan bagaimana pemasaran kerupuk ikan lemuru. Lokasi pelaksanaan tugas akhir ini berada di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi dengan jangka waktu selama lima bulan. Jenis metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data primer yakni dengan pengumpulan data yang didapat langsung dari kegiatan produksi, pencatatan biaya dan pemasaran yang dilakukan, sedangkan metode data sekunder berasal dari pengumpulan data yang dilakukan secara tidak langsung dengan mengutip dari buku, artikel, dan jurnal. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini terdapat tiga metode yaitu adalah *Break event point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return on Investment (ROI)* dan dengan bauran pemasaran 4P yaitu *product, price, place, dan promotion*.

Proses produksi kerupuk ikan lemuru memiliki 8 tahap yaitu persiapan peralatan dan bahan baku, pembersihan ikan, pencampuran bahan baku, penimbangan adonan, pengukusan adonan, pemotongan lenjeran, penjemuran, dan pengemasan. Dalam setiap satu kali produksi diketahui dapat dihasilkan 16 kemasan kerupuk dengan berat bersih 250gram. Produk kerupuk ikan lemuru dipasarkan dengan penetapan harga penjualan sebesar Rp 15.000/kemasan. Pada usaha kerupuk ikan lemuru memakai dua saluran pemasaran yaitu dengan pemasaran langsung yang dilakukan produsen kepada konsumen dan pemasaran tidak langsung yang dilakukan produsen kepada mitra atau toko kelontong kemudian disalurkan ke konsumen.

Berdasarkan hasil analisis usaha yang dilakukan, Hasil analisis usaha yang dilakukan pada kerupuk ikan lemuru memperoleh nilai BEP (Produksi) 12,220 kemasan dengan penetapan harga jual Rp 15.000/kemasan. BEP (harga) Rp11.456,5 dengan jumlah produksi 16 kemasan. Nilai R/C Ratio 1,309 dan nilai ROI 7,719%. Hasil dari analisis dapat disimpulkan bahwa usaha kerupuk ikan lemuru layak untuk dijalankan dan dapat menghasilkan keuntungan sebagai kegiatan usaha. Pemasaran kerupuk ikan lemuru menggunakan dua saluran yakni saluran pemasaran secara langsung dan tidak langsung dengan perantara toko kelontong sebagai agen penjualan. Media promosi yang digunakan adalah promosi secara langsung dengan melalui promosi *online* menggunakan aplikasi sosial berupa *Whatsapp* dan *Instagram*.