

**ANALISIS USAHA KERIPIK BASRENG (BAKSO GORENG)
IKAN BANDENG DI KECAMATAN PRAMBON
KABUPATEN SIDOARJO**

Aina Salsa Billa

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email: salsabillaaina00@gmail.com

ABSTRAK

Keripik basreng ikan bandeng merupakan produk diversifikasi makanan ringan dengan pemanfaatan potensi ikan bandeng yang melimpah di daerah Sidoarjo. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 bulan dari bulan Agustus 2024 sampai dengan November 2024. Tujuan analisis proyek usaha mandiri keripik basreng ikan bandeng adalah dapat melakukan proses produksi, mengetahui kelayakan usaha, serta dapat melakukan pemasaran produk basreng ikan bandeng. Produksi keripik basreng ikan bandeng dilakukan 5 kali produksi dengan menggunakan 1 tenaga kerja selama 3 jam kerja yang menghasilkan 10 pcs/150 gram (kemasan besar) dengan harga jual Rp. 12.000 atau 36 pcs/25 gram (kemasan kecil) dengan harga jual Rp.3.500. Metode pengumpulan data yang dilakukan secara langsung yaitu data primer dan secara tidak langsung ialah data sekunder. Analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI. Berdasarkan hasil analisis usaha yang diperoleh 2 macam perhitungan hasil pada kemasan besar *netto* 150 gram BEP (Harga) Rp. 10.462 dengan harga jual Rp.12.000, BEP (Produksi) 9 *pcs* dengan produksi yang dihasilkan 10 *pcs*. R/C Ratio 1,15 dan ROI sebesar 2,46% dan hasil perhitungan kemasan kecil *netto* 25 gram BEP (Harga) Rp 2.606 dengan harga jual Rp. 3.500, BEP (Produksi) 27 *pcs* dengan produksi yang dihasilkan 36 *pcs*, R/C Ratio 1.34, dan ROI sebesar 5,24%. Tugas akhir ini menerapkan bauran pemasaran 4P yaitu *product, place, price, and promotion*. Saluran distribusi yang digunakan yaitu secara langsung. Berdasarkan ketiga analisis yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dan dapat diusahakan.

Kata Kunci : *Analisis Usaha, Basreng Ikan Bandeng, Bauran Pemasaran 4P*