

## **ABSTRAK**

Ikan salem (Chub Mackerel) merupakan komoditas perikanan yang tersebar luas di Samudra Hindia, Pasifik, dan Atlantik, serta memiliki potensi besar sebagai bahan pangan bergizi tinggi. Di Indonesia, produksi ikan salem mencapai 64.685 kg pada bulan September 2023. Ikan ini kaya akan nutrisi seperti protein, lemak, kalsium, zat besi, dan vitamin D, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk pangan berupa bakso ikan berbahan dasar daging ikan salem, sebagai alternatif pengganti daging merah atau ayam. Kajian mencakup proses produksi, analisis usaha, dan strategi pemasaran. Metode analisis yang digunakan meliputi Break Even Point (BEP), R/C Ratio, ROI, B/C Ratio, serta pendekatan pemasaran 4P (Product, Price, Place, Promotion). Produk bakso ikan salem dikemas dalam satuan isi 15 butir per kemasan dengan harga Rp26.000. Hasil analisis menunjukkan BEP harga sebesar Rp20.513, BEP unit 7,8 pcs, R/C Ratio 1,26, ROI 37,9%, dan B/C Ratio 0,26%, yang menandakan usaha ini layak dan kompetitif. Inovasi ini diharapkan mampu memperluas diversifikasi olahan hasil perikanan di Indonesia