

RINGKASAN

Analisis Usaha Abon Ikan Tongkol Serundeng di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember, Andini Dwi Agza, Nim D31222303. Tahun 2025, 78 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Linda Ekadewi Widyatami, S.P., M.P selaku dosen pembimbing.

Abon ikan merupakan makanan berjenis awetan yang dibuat dengan bahan dasar ikan laut yang dibumbui, kemudian diolah dengan cara merebus dan menggoreng. Abon ikan tongkol termasuk ke dalam produk yang memiliki daya simpan relatif lama, memiliki tekstur yang lembut, rasa yang nikmat, serta aroma yang khas, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Diversifikasi dalam pembuatan abon ikan tongkol dilakukan dengan membuat produk abon ikan tongkol ditambah serundeng. Penggunaan serundeng adalah penambahan bahan untuk abon ikan tongkol yang menambah cita rasa tersendiri saat dihidangkan, selain itu dapat menambah nilai jual baik dari ikan tongkol maupun parutan kelapa. Tugas akhir ini bertujuan untuk melaksanakan proses produksi, analisis usaha, dan menerapkan bauran pemasaran produk abon ikan tongkol serundeng. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 3 bulan dimulai dari 29 Agustus 2024 dan berakhir 4 Oktober 2024, dilaksanakan di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Analisis usaha yang dilakukan pada usaha abon ikan tongkol serundeng adalah dengan menghitung *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Bauran pemasaran yang dilakukan dalam analisis usaha ini adalah dengan menggunakan bauran pemasaran 4P (*Product, Price, Promotion, Place*).

Alur proses produksi abon ikan tongkol serundeng melalui beberapa tahapan seperti persiapan alat dan bahan, pencucian ikan tongkol, pengukusan ikan, pemotongan bahan untuk bumbu abon, penghalusan bahan penyedap dan ikan tongkol, penggorengan bumbu halus ikan tongkol dan parutan kelapa, pendinginan abon ikan tongkol dan pengemasan dan penimbangan abon ikan tongkol serundeng. Terdapat kendala yang terjadi disaat proses produksi abon ikan tongkol serundeng seperti duri ikan yang masih ikut setelah proses penggorengan, minyak yang

menempel pada label dan hasil produksi abon ikan tongkol serundeng yang tidak konsisten. Proses produksi abon ikan tongkol serundeng ini memiliki rata-rata 8 hari, produk abon ikan tongkol dapat bertahan kurang lebih 2 bulan tanpa terkena sinar matahari secara langsung.

Kegiatan proses produksi abon ikan tongkol serundeng dilakukan selama lima kali dengan total produksi sebanyak 201 kemasan dengan berat bersih sebesar 50 gram. Satu kali proses produksi menghasilkan 40 kemasan dengan satu tenaga kerja selama kurang lebih 6 jam. Hasil BEP (produksi) sebesar 28,176 dengan total produksi sebanyak 40 kemasan. BEP (harga) didapatkan Rp 4.578,59 dengan harga jual Rp 6.500/kemasan, nilai R/C *Ratio* didapatkan 1,41 dan ROI didapatkan sebesar 4,59 %, sehingga dari ketiga hasil analisis tersebut dapat dikatakan usaha abon ikan tongkol serundeng layak untuk diusahakan.

Proses pemasaran abon ikan tongkol serundeng menggunakan saluran pemasaran langsung dan saluran pemasaran tidak langsung. Pemasaran dilakukan di Kabupaten Jember daerah sekitar rumah produksi dan daerah kampus. Promosi yang dilakukan adalah dengan *personal selling* dan promosi *online* yang menggunakan media sosial *WhatsApp* dan *Instagram*. Promosi bertujuan agar produk dapat dikenal oleh masyarakat sekaligus dapat mempengaruhi agar masyarakat membeli produk abon ikan tongkol serundeng.