

## RINGKASAN

**Analisis Usaha rengginang ikan jenggelek “RIJ” Di Desa Taman Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo**, Khunti Sari Dewi Afriliyanti, NIM D31222438, Tahun 2025, 62 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Edwinskyah YP, S.ST., M.Tr.P selaku Dosen Pembimbing.

Rengginang ikan jenggelek merupakan olahan makanan yang terbuat dari beras ketan dan daging ikan jenggelek. Makanan ini adalah makanan tradisional yang diinovasikan, rengginang biasanya tidak ada tambahan bahan lainnya, rengginang ikan jenggelek ini menambahkan ikan jenggelek agar berbeda dengan yang lain. Karena ikan jenggelek memiliki daging yang empuk, halus dan gurih sangat cocok sebagai bahan tambahan di rengginang. Rengginang ikan jenggelek ini juga cocok jadi makanan pendamping nasi atau sebagai pengganti kerupuk saat makan.

Proses pembuatan Tugas Akhir analisis rengginang ikan jenggelek “RIJ” meliputi persiapan alat dan bahan, di mana alat terdiri dari baskom, centong, cobek, tirsan, wajan, tampah bambu, dandang pengukusan, kompor gas, sendok, sak, dan spatula. Serta bahan yang terdiri dari beras ketan, ikan jenggelek, garam, roiko, air, minyak dan bawang putih. Dan selanjutnya pencucian bahan cuci semua bahan sampai bersih. Langkah selanjutnya yaitu pengukusan beras ketan selama 15 menit dan ikan selama 10 menit, lalu siapkan cobek, bawang putih, garam haluskan sambil menunggu beras ketan dan ikan jenggelek matang. Langkah selanjutnya ikan jenggelek yang sudah matang di pilih daging ikannya dan dituang ke dalam bumbu yang sudah di haluskan tadi ulek sampai halus. Siapkan baskom untuk tempat beras ketan yang sudah matang, tuang beras ketan yang sudah matang ke dalam baskom, lalu tuang ikan yang sudah tercampur bumbu dan sudah dihaluskan ke dalam baskom lalu aduk sampai merata beri air dikit demi sedikit sampai adonan pas. Selanjutnya siapkan tampah bambu dan sak untuk penjemuran rengginang, adonan rengginang ikan jenggelek yang sudah di campur tadi di cetak berbentuk bundar, cetak sampai selesai. Selanjutnya rengginang yang sudah di cetak siap untuk di jemur panas sinar

matahari yang terik, jemur rengginang ikan jenggelek selama 2 hari dengan ketentuan sinar matahari sangat terang. Langkah selanjutnya adalah penggorengan, rengginang ikan jenggelek yang sudah kering siap untuk di goreng, siapkan wajan, minyak, serok, dan spatula , panaskan minyak lalu goreng rengginang ikan jenggelek satu per satu sampai selesai menggunakan api sedang agar rengginang ikan jenggelek tidak gosong dan rengginang bisa mengembang. Lalu rengginang jenggelek yang sudah digoreng siap untuk di kemas, kemasan rengginang ikan jenggelek menggunakan standing pouch yang sudah di beri label yang berisi tentang informasi produk rengginang ikan jenggelek. Dan rengginang ikan jenggelek siap untuk dipasarkan.

Metode analisis menggunakan BEP (*Break Aven Point*). R/C Ratio(*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Retrun On Investment*). Hasil yang didapat dari analisis usaha rengginang ikan jenggelek “RIJ” yaitu BEP (produksi) sebesar 18,46 kemasan dari total produksi sebanyak 24 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp. 7,692 per kemasan dengan harga yang ditawarkan sebesar Rp.10.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,30 ROI (*Retrun On Invesment*) sebesar 7,68%. Berdasarkan hasil ini, usaha ini dianggap menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan. Pemasaran rengginang ikan jenggelek secara langsung tetapi promosi produk rengginang ikan jenggelek menggunakan *WhatsApp*