RINGKASAN

Analisis Usaha Pengemasan *Frozen Food* Empek empek Kapal Selam Ikan Kacangan di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember, Kholifatul Arifah, Nim D31222466, Tahun 2025, 71 Halaman, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Pembimbing Ida Adha Anrosana P.,S.Pi.,M.P.

Frozen food (Makanan beku) adalah makanan yang diolah lalu dikemas ke dalam kemasan dengan keadaan setengah matang dan apabila di konsumsi harus melalui proses pengolahan kembali yaitu dengan cara memanaskan di penggorengan. Empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari campuran daging ikan giling, tapioka, air, dan bumbu, dengan beragam bentuk yang biasanya direbus sebelum disajikan serta memiliki daya simpan rendah. Inovasi pengemasan produk ini menggunakan metode *frozen food* dan teknik vakum dapat memperpanjang umur simpan produk ini hingga satu bulan jika disimpan di *freezer*. *Frozen food* atau makanan beku olahan, merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan dan mengawetkan makanan sampai berbulan-bulan. Salah satu varian yang populer adalah Empek-empek Kapal Selam, yang memiliki isian telur di dalamnya, Produk ini dapat disajikan dengan cara dikukus terlebih dahulu lalu digoreng atau hanya dikukus, disertai bumbu cuko yang terbuat dari asam jawa, gula aren, bawang putih, dan garam.

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan proses pengemasan, menganalisis kelayakan usaha, serta memasarkan produk *Frozen Food* Empek-empek Kapal Selam Ikan Kacangan. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 6 bulan, mulai dari 1 Agustus 2024 hingga 1 Februari 2025, bertempat di kelurahan mangli kecamatan kaliwates kabupaten jember. Proses pengemasan dalam tugas akhir ini menggunakan dua metode pengumpulan data, yaitu data primer dan data sekunder. Selain itu, analisis usaha dilakukan dengan tiga metode: *Break Even Point* (BEP), *Revenue cost ratio* (R/C Ratio), dan *return on investment* (ROI). Selama proses produksi, dilakukan sebanyak 5(lima) kali, dengan setiap kali produksi menghasilkan 37 kemasan. Proses pengemasan dimulai dengan persiapan alat dan

bahan, diikuti dengan pengemasan, Proses *vacum* dan *sealer*, pelabelan, penyimpanan dan yang terakhir pemasaran. Dari analisis usaha yang dilakukan, diperoleh hasil bahwa BEP (Produksi) adalah 33,94 kemasan dari total produksi 37 kemasan. Nilai BEP (Harga) adalah Rp. 14.676,75,-/kemasan, harga jualnya sesungguhnya sebesar Rp 16.000,-/ kemasan. Nilai R/C *Ratio* yang didapatkan adalah 1,09 dan ROI sebesar 2,32%. Kesimpulan dari analisis ini menunjukkan bahwa usaha pengemasan *Frozen Food* Empek-empek Kapal Selam Ikan Kacangan adalah menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Bauran pemasaran produk *Frozen Food* Empek-empek Kapal Selam Ikan Kacangan, dilakukan secara langsung dengan media *online* dan *offline*. Pemasaran melalui media online berupa pemesanan melalui WhatsApp dengan menggunakan sistem COD (*Cash on Delivery*), pemasaran secara offline melalui *Outlet* Angkringan sengan yang berlokasi di Perumahan Pesona Surya Millenia Universitas Islam Negeri Jember. Promosi memanfaatkan periklanan melalui media sosial, seperti *WhatsApp* dan Instagram dengan bentuk Promosi menggunakan media berupa foto produk, flayer serta vidio pendek produk. serta secara personal selling melalui menawarkan langsung kepada konsumen.