

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Sambal Cakalang Pedas Di Desa Curahdami Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso**, Andika Darmawangsa, NIM D31222309, Tahun 2025, Halaman, Jurusan Manajemen Agribisni, Politeknik Negeri Jember

Analisis Usaha Sambal Cakalang Pedas Di Desa Curahdami Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu inovasi kuliner makanan jenis lauk yang tentunya pedas karena terbuat dari cabai yang di haluskan dengan tambahan ikan cakalang suwir dan di masak bersama minyak panas. Makanan ini bisa di nikmati oleh semua kalangan yang suka rasa pedas dan lauk anti ribet. Diharap sambal cakalang pedas membantu masyarakat sekitar, khususnya petani cabai dan pasar ikan yang ada di bondowoso tepatnya di curahdami untuk mengolah bahan baku menjadi masakan kuliner yang memiliki inovasi.

Tujuan menyelesaikan Tugas Akhir ini untuk mempelajari proses produksi, menganalisis aspek usaha, serta memahami strategi pemasaran yang diterapkan. Analisis Usaha Sambal Cakalang Pedas Di Desa Curahdami Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso, dengan 2 metode yang digunakan. pengumpulan data dengan teknik langsung (Primer) dan metode pengumpulan data secara tidak langsung (Sekunder), bertujuan untuk memahami konteks riset dan pengambilan keputusan yang lebih informasional.

Proses Produksi Sambal Cakalang ini dilakukan sebanyak 5 kali dan dilaksanakan mulai dari tanggal 31 Agustus 2024 sampai 3 Desember 2024. dalam satu kali produksi menggunakan tiga metode analisis usaha. BEP, R/C *Ratio*, dan ROI menghasilkan 20 pcs Sambal Cakalang Pedas dengan berat bersih 50 gram dengan 1 Tenaga Kerja dan waktu pengerjaan/produksi selama 2 jam. Tahapan singkatnya dengan menghaluskan bahan bahan seperti Cabai, suwir Ikan Cakalang, dan mengiris tipis bawang merah, kemudian sangrai Ikan Cakalang yang sudah di suwir agar ada aroma asap (*Smoked*). Panaskan minyak terlebih dahulu, lalu masukkan bahan-bahan secara bertahap. Setelah sambal berwarna merah kecokelatan, naikkan dan diamkan hingga dingin sebelum dikemas.

Perolehan BEP (Produksi) didapat 18,30 kemasan dari total produksi 20 kemasan dan BEP (harga) sebesar Rp 4.573,94,-/kemasan dengan harga jual Rp 5.000,-/kemasan. R/C *Ratio* sebesar 1,09 dan ROI didapat 0,41%. Pemasaran yang digunakan untuk memasarkan Sambal Cakalang Pedas ini menggunakan bauran pemasaran 4P, yaitu *Product* (Produk) barang yang di tawarkan kepada konsumen yaitu Sambal Cakalang Pedas yang sudah di kemas, di beri label sehingga konsumen mengenali produk Sambal Cakalang Pedas. *Price* (Harga) nominal yang disampaikan kepada konsumen. harga Sambal Cakalang Pedas yaitu 5.000/pcs. Promosi produk Sambal Cakalang Pedas Dilakukan melalui proses penjualan langsung kepada konsumen, serta memanfaatkan *Word of Mouth* (dari mulut ke mulut) menyampaikan Informasi tentang produk dengan singkat dan jelas, sekaligus menekankan keunggulan Sambal Cakalang Pedas dibandingkan dengan produk sambal lainnya.