

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Sambal Ikan Tongkol di Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo**, Nicolaus Indra Sambonu Nim D31222457, Tahun 2025, 39 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Estin Roso Pristiwaningsih, S.ST., M.Tr.P (Pembimbing Tugas Akhir).

Sambal ikan Tongkol adalah inovasi terbaru dari bahan baku ikan tongkol yang diinovasikan menjadi sambal ikan tongkol, dimana ikan tongkol yang biasanya hanya dibuat menjadi otak-otak ikan tongkol, bakso Ikan Tongkol, Stik, Nugget kini juga dapat dijadikan bahan baku sambal ikan tongkol, sambal ikan tongkol cocok dikonsumsi sebagai lauk makan, karena memiliki kandungan gizi tinggi yang sehingga sambal ikan tongkol ini cocok untuk dikonsumsi oleh semua kalangan.

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengolah sambal menjadi olahan sambal ikan tongkol, serta menganalisis usaha menggunakan metode *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) dan dapat mengetahui bauran pemasaran sambal ikan tongkol. Saluran pemasaran yang diterapkan adalah melalui pemasaran secara langsung, baik secara online melalui *WhatsApp* maupun secara *offline* melalui penjualan secara langsung. Proses produksi sambal ikan tongkol dilakukan lima kali, di mana setiap kali produksi menghasilkan produk sebanyak 15 kemasan dengan berat 100 gram per kemasan. Proses Produksi mencakup persiapan alat dan bahan, pemotongan bahan-bahan, mencuci bahan-bahan, pemblenderan bahan, penggorengan ikan tongkol, proses pengolahan sambal dan dilanjutkan dengan pengemasan serta pelabelan.

Hasil analisis diperoleh BEP (produk) sebanyak 13 kemasan dengan kapasitas produksi 15 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp.13.018 per kemasan dengan harga jual sebesar Rp 15.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,15 dan ROI mencapai 3,22%, dapat disimpulkan bahwa usaha sambal ikan tongkol berpotensi menguntungkan dan layak untuk diusahakan.