

RINGKASAN

Analisis Usaha Otak-Otak Ikan Bandeng di Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk, Arsiti Amanah Eptika Wati, NIM D31221381, 61 Halaman, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Suwinda Fibriani, S.P., M.Biotek selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan tawar yang memiliki banyak manfaat. Ikan bandeng sering dijumpai dalam bentuk olahan makanan yang akan menarik konsumen, olahan dari ikan bandeng memiliki banyak manfaat yang terkandung. Otak-otak ikan bandeng merupakan salah satu produk makanan yang terbuat asli dari ikan bandeng yang diolah menjadi olahan produk diversifikasi otak-otak ikan bandeng. Dalam hal ini, salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan membuka peluang pasar baru di Kabupaten Nganjuk agar otak-otak ikan bandeng dapat tersebar luas pemasarannya dan dapat dikenal oleh masyarakat.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, menganalisis usaha dan pemasaran pada produk ini agar produk ini dapat berkembang lebih pesat. Pelaksanaan tugas akhir ini berlokasi di RT 01 RW 06 Desa Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk yang berlangsung selama 4 bulan dari bulan September sampai Desember. Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP) dalam hasil yang diperoleh dari perhitungan *Break Event Point* (BEP) *Revenue Ratio* (R/C Ratio) yang diperoleh dan *Return On Investment* (ROI). Adapun bauran pemasaran yang digunakan adalah 4P (*Product, Price, Place, Promotion*).

Proses produksi otak-otak ikan bandeng ini dilakukan mulai dari persiapan alat dan bahan, pembersihan ikan bandeng, penghalusan, pengsangraian kelapa, pencampuran adonan, pembentukan adonan, pengukusan, dan pengemasan menggunakan plastik *vacuum*. Selain itu alur proses produksi pada pembuatan sambal yaitu persiapan alat dan bahan, pengupasan dan pemotongan, penghalusan bahan, pemasakan, penuangan daun jeruk dan pengemasan. Adapun kendala yang dihadapi yaitu pembersihan ikan bandeng yang masih kurang efektif dan bentuk olahan yang masih belum efisien.

Produksi Otak-otak Ikan Bandeng dilakukan sebanyak lima kali produksi dengan total produksi sebanyak 70 pcs 80 gram. Dalam satu kali produksi menghasilkan 14 kemasan otak-otak ikan bandeng dengan lama pengerjaan selama 3 jam. Produk otak-otak ikan bandeng ini dipasarkan dengan harga Rp 13.000 per kemasan. Hasil analisis usaha Otak-Otak Ikan Bandeng menghasilkan BEP (Harga) sebesar Rp 9.666, BEP (Produk) sebesar 11 pcs, R/C Ratio sebesar 1,34 dan ROI mendapatkan 7, 17% ketiga analisis tersebut menunjukkan bahwa produk Otak-Otak Ikan Bandeng ini layak untuk dijalankan. Pemasaran dilakukan secara langsung kepada konsumen ke konsumen, dan melalui promosi secara *Personal Selling* melalui akun media sosial *Instagram* dan *Whatsapp*.