

RINGKASAN

Analisis Usaha Nasi Cakalang Chili Padi di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, Nurina Agustini, NIM D31231515, Tahun 2025, 45 halaman, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Pembimbing: Sumarlina, S.Pd., M.Sc.,

Nasi cakalang merupakan makanan utama yang menyajikan hidangan pedas khas masyarakat Indonesia. Bahan utama yang digunakan adalah ikan cakalang yang dipadukan dengan cabai rawit, cabai keriting, dan cabai hijau serta diberi tambahan bawang merah, bawang putih, serai, dan diolah dengan larutam asam jawa kemudian ditambahkan kemangi di akhir tahapan, sehingga membuat masakan menjadi lebih harum. Nasi cakalang chili padi memiliki rasa pedas yang memberikan tingkat kepedasan yang menyengat, berbeda dari cabai merah biasa, sehingga rasa pedas yang menyengat ini membuat hidangan menjadi berpotensi meningkatkan nafsu makan. Produk ini memiliki peluang besar untuk menarik para konsumen karena keunikan dari rasa ikan cakalang tersebut.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengembangkan produk nasi cakalang chili padi, menganalisis kelayakan usaha, serta mengembangkan bauran pemasaran. Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan mulai dari bulan Juli hingga bulan Oktober, bertempat di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Analisis kelayakan usaha menggunakan metode analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Pemasaran nasi cakalang chili padi dilakukan dengan pemasaran langsung (PL) dan pemasaran tidak langsung (PTL). Pemasaran langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk langsung kepada konsumen melalui tatap muka maupun melalui media sosial seperti *Whatsapp*, dan *Instagram* dengan sistem pemesanan terlebih dahulu. Pemasaran tidak langsung bekerja sama dengan Tefa (*Teaching Factory*) Agribusiness Center.

Produksi nasi cakalang chili padi dilakukan sebanyak 5 kali dalam satu kali produksi dengan setiap kali produksi menghasilkan 5 kemasan dan dalam waktu 5 hari untuk menghasilkan satu kali proses produksi yaitu 25 kemasan. Berdasarkan analisis usaha diperoleh nilai BEP (harga) sebesar Rp 8.510,68/kemasan dengan harga jual Rp 12.000/kemasan (PL) dan Rp 11.000/kemasan (PTL) dan ditemukan harga rata – rata yang diperoleh sebesar Rp 11.120 dan BEP produksi di peroleh 19,13 kemasan sebanyak 25 kemasan, *R/C ratio* sebesar 1,30 dan ROI sebesar 8,45%, sehingga dibutuhkan 12 kali proses produksi untuk pengembalian investasi didapat dari perhitungan $\frac{100}{8,45} = 12$. Berdasarkan analisis nasi cakalang chili padi ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Meskipun persentase laba pemasaran tidak langsung lebih kecil, pemasaran tidak langsung memberikan kemudahan operasional pemasaran. Keterlibatan pihak ketiga cukup efektif dalam memasarkan produk secara berkelanjutan, sehingga pendapatan yang diperoleh menjadi lebih terprediksi.