

**ANALISIS USAHA *FROZEN BITTERBALLEN TONGKOL*
DI KELURAHAN KEBONSARI KECAMATA SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

RINY RIYANDINY

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Bitterballen merupakan makanan sejenis kroket yang biasanya dibuat dari daging sapi, daging ayam, udang atau bahkan daging kuda yang dicincang dan dibuat *ragout* berbentuk bulatan kecil dengan diameter kurang lebih 2 sampai dengan 3cm. Pembuatan bitterballen dengan formulasi ikan tongkol yang berbeda merupakan inovasi baru dalam pembuatan bahan makanan. Formulasi ikan tongkol ini diharapkan mampu menambah kualitas bitterballen yang dihasilkan. Metode kelayakan usaha yang digunakan yaitu analisis kelayakan usaha seperti BEP (Volume Produksi), BEP (Harga), R/C Ratio dan ROI. Tujuan penentuan analisis kelayakan usaha yaitu untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha yang sedang dilakukan dan apa layak untuk dilanjutkan atau tidak. Segmentasi pasar yang dituju yaitu kalangan anak –anak, remaja dan dewasa dan terjangkau untuk semua kalangan baik kalangan atas maupun kalangan bawah. Pemasaran yang dilakukan dengan menggunakan satu saluran pemasaran yaitu secara langsung. Lokasi pemasaran produk *frozen bitterballen tongkol* yaitu di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember serta mahasiswa maupun dosen di kampus Politeknik Negeri Jember. Analisis kelayakan usaha pada produk *Frozen Bitterballen Tongkol* menghasilkan BEP (produksi) sebesar 20, BEP (harga) sebesar Rp 4.300, R/C Ratio sebesar 1,4 dan ROI sebesar 2,20% sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci : *Bitterballen, Bitterballen Tongkol, Analisis Usaha.*