

RINGKASAN

Analisis Usaha Ikan Bandeng Presto Dengan Kemasan Vakum Di Kabupaten Bojonegoro, Alya Yulia Putri, NIM D31230245, Tahun 2026, 93 Halaman, PSDKU Manajemen Agribisnis Kabupaten Nganjuk, Politeknik Negeri Jember, Suwinda Fibriani S.P.M.Biotek selaku Dosen Pembimbing Akhir.

Bandeng presto merupakan olahan ikan bandeng yang diproses menggunakan tekanan tinggi sehingga menghasilkan tekstur tulang yang lunak dan mudah dikonsumsi. Penggunaan kemasan vakum berbahan PA/PE mampu memperpanjang masa simpan produk hingga lebih dari dua minggu dalam kondisi dingin, serta menjaga kualitas rasa, aroma, dan *higienitas* produk. Hal ini menjadikan bandeng presto kemasan vakum sebagai peluang usaha yang potensial untuk dikembangkan di Kabupaten Bojonegoro.

Pelaksanaan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, menganalisis kelayakan usaha, serta mengkaji strategi pemasaran bandeng presto kemasan vakum. Produksi dilakukan sebanyak lima kali dengan hasil 10 kemasan per proses, menggunakan 4 Kilogram ikan bandeng segar sebagai bahan baku utama. Proses produksi meliputi tahap sortasi, penyiangan, pencucian, marinasi, pemasakan presto, pendinginan, pengemasan vakum, hingga pelabelan.

Analisis kelayakan usaha dilakukan dengan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh BEP produksi sebesar 8,72 atau 9 kemasan, BEP harga sebesar Rp 17.458, R/C Ratio sebesar 1,14 dan ROI sebesar 2,54 %. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha bandeng presto kemasan vakum layak dijalankan karena *efisien* dan memberikan keuntungan.

Selain itu, strategi pemasaran yang digunakan mengacu pada konsep bauran pemasaran (4P) yaitu Produk, Harga, Tempat, dan Promosi. Produk diposisikan sebagai olahan bandeng modern, higienis, dan praktis dengan daya simpan lebih lama. Promosi dilakukan secara *online* dan *offline* melalui media sosial dan penjualan langsung, yang menghasilkan total penjualan sebanyak 50 kemasan selama periode produksi.

Hasil analisis usaha ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi UMKM dalam mengembangkan usaha olahan ikan bandeng dengan inovasi pengemasan vakum, sehingga mampu meningkatkan daya saing usaha serta memenuhi kebutuhan konsumen akan produk pangan yang praktis dan berkualitas.

