

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Pempek Ikan Pindang Salem di Desa Sengkut Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk**, Arina Dwi anisa', NIM D31230637, Tahun 2026, 82 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Suwinda Fibriani, S. P., M. Biotek Selaku Dosen Pembimbing.

Potensi sumber daya perikanan Indonesia sangat besar, namun pemanfaatnya belum optimal, khususnya pada komoditas ikan pindang salem. Selama ini, bahan baku utama dalam pembuatan pempek umumnya menggunakan ikan tenggiri yang memiliki harga relatif tinggi. Oleh karena itu, ikan pindang salem dipilih sebagai bahan baku alternatif karena harganya lebih terjangkau. Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui proses produksi, menganalisis kelayakan usaha dan proses pemasaran produk pempek berbahan dasar ikan pindang salem yang berlokasi di Desa Sengkut, Kabupaten Nganjuk. Metode pelaksanaan meliputi pengumpulan data primer melalui observasi langsung selama proses produksi, serta data sekunder dari literatur terkait.

Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali, dengan satu kali produksi menggunakan bahan baku sebanyak 0,327 Kg ikan pindang salem, 1 Kg tepung tapioka dan 1 Kg tepung terigu dengan hasil sebanyak 65 buah pempek sehingga memperoleh 13 kemasan. Berdasarkan perhitungan analisis usaha, diperoleh BEP (Harga) sebesar Rp. 5.795/kemasan dengan *mark-up pricing* sebesar 27%, sehingga harga jualnya Rp. 7.500/per kemasan *frozeen*. R/C Ratio diperoleh sebesar 1,29 dan ROI diperoleh sebesar 3,31%.

Berdasarkan analisis usaha, dapat disimpulkan bahwa hasil usaha tersebut layak untuk dijalankan. Pemasaran produk ini menggunakan pemasaran langsung. Dengan harga Rp. 7.500/per kemasan dengan menggunakan bauran pemasaran 4P (*Product, Price, Place, Promotion*). Produk Pempek Ikan Pindang Salem terbuat dari bahan dasar Ikan pindang salem dengan harga Rp. 7.500/per kemasan dan dijual melalui saluran distribusi langsung yang dimana produsen menawarkan produk kepada konsumen tanpa perantara dengan Promosi dilakukan secara *Offline* dan *Online* menggunakan media sosial seperti *WhatsApp* dan *Instagram*.