

RINGKASAN

Analisis Usaha Pempek Udang Rebon di Kelurahan Kebonsari Kabupaten Jember, Agustina Ni' Matur Rahma Suwandani, NIM D31231056, Tahun 2026, 67 Halaman, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana P., S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing.

Tugas akhir ini bertujuan dapat melakukan proses produksi Pempek Udang Rebon, dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan metode analisis BEP, *R/C Ratio* dan ROI serta dapat melakukan kegiatan pemasaran Pempek Udang Rebon. Metode pelaksanaan tugas akhir dilakukan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember selama 5 bulan mulai tanggal 5 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 28 Desember 2025. Metode pengumpulan data dilakukan dengan 2 metode yaitu metode pengumpulan data primer dilakukan dengan cara melakukan proses produksi hingga pemasaran atau proses menyalurkan barang sampai ke tangan konsumen, dan metode pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara studi pustaka dan analisis pesaing. Metode analisis usaha menggunakan metode analisis usaha *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*), dan *Return on Investment* (ROI).

Alur produksi Pempek Udang Rebon meliputi beberapa tahapan yakni persiapan alat dan bahan, penghalusan udang rebon, pembuatan adonan biang pempek, pembentukan pempek, pembuatan kuah cuko, pengemasan kuah cuko ke plastik, pelabelan kemasan, pengemasan pempek dan kuah cuko ke plastik dan *vacuum sealing*. Produk Pempek Udang Rebon ini dikemas dengan plastik *vacuum* yang kedap udara dan bisa tahan 1-2 hari pada suhu ruang dan di *freezer* bisa tahan sampai 1 bulan. Untuk mengkonsumsi Pempek Udang Rebon ini bisa digoreng terlebih dahulu atau dimakan langsung karena produk dikemas dengan kondisi setengah jadi.

Hasil analisis usaha Pempek Udang Rebon menggunakan 3 metode analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*), dan *Return on Investment* (ROI) dengan hasil BEP (Produksi) diperoleh hasil sebanyak 14,82/kemasan dari total produksi 20 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp11.117,-/kemasan

dengan harga jual Rp15.000,-/kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,34 dan ROI sebesar 3,80%. Hasil analisis dapat diketahui bahwa hasil usaha Pempek Udang Rebon menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Bauran pemasaran produk Pempek Udang Rebon, dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung melalui media *online* berupa pemesanan melalui *WhatsApp* dengan menggunakan sistem COD (*Cash on Delivery*), pemasaran secara tidak langsung melalui layanan platform pengiriman digital (*GoSend*) dan pengiriman ekspedisi. Promosi melalui media sosial, seperti *WhatsApp* dan *Instagram* dengan bentuk promosi menggunakan media berupa foto produk Pempek Udang Rebon, *review* konsumen, dan *content* video produk serta secara *personal selling* melalui menawarkan langsung kepada konsumen.

Rencana pengembangan usaha Pempek Udang Rebon ini fokus pada dua langkah besar. Dengan memperluas jangkauan jualan dengan masuk ke pasar digital melalui platform *e-commerce* seperti Shopee, Tokopedia, Lazada, hingga *GoFood* agar bisa menjangkau lebih banyak pembeli, serta mampu mengurus izin resmi seperti P-IRT, dan BPOM. Tujuannya sederhana supaya konsumen merasa aman dan tenang saat mengonsumsi produk Pempek Udang Rebon sekaligus agar usaha pempek ini memiliki legalitas yang sah di mata hukum.