

RINGKASAN

Inovasi Usaha Produk Olahan Ikan Air Tawar Wader “Crispyloka” Dalam Kemasan di Kabupaten Jember, Adelia Sagita Andana Sari, NIM D31230841, Tahun 2025, 60 hlm., Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Tujuan dari tugas akhir “Inovasi Usaha Produk Olahan Ikan Air Tawar Wader “Crispyloka” Dalam Kemasan di Kabupaten Jember” adalah untuk mengolah ikan wader menjadi produk renyah dalam kemasan, menganalisis tahapan produksi, menilai kelayakan usaha, serta merancang strategi pemasaran yang sesuai. Tugas akhir ini di latarbelakangi dari kebutuhan untuk menjaga keberlangsungan usaha keluarga yang fokus pada penjualan ikan wader mentah, kemudian diolah melalui inovasi produk crispy yang memiliki nilai tambah. Langkah inovasi ini diambil untuk meningkatkan nilai pasar ikan wader, memperluas akses pasar, serta menyesuaikan produk dengan permintaan konsumen akan makanan yang praktis dan awet.

Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan selama periode lima bulan, mulai September 2025 sampai Januari 2026, berlokasi di Desa Sumber Jeruk, Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember. Pengumpulan informasi diperoleh melalui praktik langsung dalam pembuatan dan penjualan serta didukung oleh informasi dari literatur. Tahapan produksi mencakup persiapan alat dan bahan, proses marinasi pada ikan wader, pelapisan tepung, penggorengan, dan pengemasan. Analisis kelayakan bisnis menggunakan metode Break Even Point (BEP), Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), dan Return On Investment (ROI), sedangkan strategi pemasaran diterapkan melalui pendekatan STP dan bauran pemasaran 4P yang dilakukan baik secara online maupun offline.

Usaha crispy ikan wader “crispyloka” memproduksi 37 kemasan dalam satu kali proses produksi dengan berat bersih setiap kemasan mencapai 85 gram. Analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa BEP (produksi) sebesar 31,73 kemasan dan BEP (harga) tercatat sebesar Rp 8.577,16 per kemasan, sedangkan

harga jual ditetapkan pada Rp 10.000 per kemasan. R/C Ratio yang mencapai 1,16 ix menandakan bahwa usaha ini berada dalam situasi yang menguntungkan. Sementara itu, nilai ROI sebesar 2,35% mengindikasikan bahwa usaha ini patut untuk dilaksanakan dan diperluas.

Hasil pelaksanaan dan analisis menunjukkan bahwa Crispy Ikan Wader “Crispyloka” dinyatakan berpotensi dan menguntungkan untuk dijalankan. Produk tersebut dapat menghadirkan nilai tambah pada ikan wader sebagai sumber bahan baku lokal. Metode usaha yang digunakan dapat ditingkatkan untuk memperbesar volume produksi. Langkah-langkah untuk mengembangkan strategi pemasaran dan menciptakan inovasi produk sangat dianjurkan untuk memperkuat daya saing bisnis.