

RINGKASAN

Analisis Usaha Pengemasan Kotel Ikan Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo, Indra Rizkiansyah, NIM. D31230508, Tahun 2026, 46 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana P.,S.Pi.,M.P (Pembimbing)

Kotel ikan tenggiri merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang banyak digemari masyarakat karena memiliki cita rasa gurih, tekstur kenyal, dan kandungan protein yang tinggi. Namun, produk ini memiliki kelemahan pada daya simpan yang relatif singkat jika hanya dikemas menggunakan plastik biasa tanpa teknologi pengawetan. Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan praktis dan tahan lama, kotel ikan tenggiri dikembangkan menjadi produk frozen food dengan menggunakan sistem kemasan vakum. Diversifikasi produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual, memperpanjang masa simpan, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pengemasan kotel ikan tenggiri, menganalisis kelayakan usaha pengemasan, serta menerapkan bauran pemasaran pada produk kotel ikan tenggiri. Pelaksanaan tugas akhir dilakukan selama 4 bulan, yaitu dari bulan 18 Agustus 2025 sampai 25 November 2025, bertempat di Desa Pesisir, Kecamatan Besuki, Kabupaten Situbondo. Proses pengemasan dimulai dari persiapan alat dan bahan, pemotongan kotel, penimbangan dengan berat ± 200 gram per kemasan, pengemasan dalam plastik vakum, proses vakum dan penyegelan, hingga pemberian label dan penyimpanan dalam freezer.

Metode analisis usaha yang digunakan adalah *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Bauran pemasaran yang digunakan meliputi 4P yaitu *Product*, *Price*, *Place*, dan *Promotion*. Produk yang dihasilkan adalah kotel ikan tenggiri dalam bentuk frozen food dengan kemasan vakum ukuran 17×25 cm dan berat bersih 200 gram per kemasan. Harga jual ditetapkan sebesar Rp7.000 per kemasan