

RINGKASAN

Analisis Usaha Sambal Cumi-cumi Pedas Manis Di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember, Oktavia Nova Karisma, NIM D31231588 tahun 2026, 68 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Ida Adha Anrosana P, S.Pi., M.P. selaku Dosen pembimbing.

Analisis usaha sambal cumi-cumi pedas manis dilaksanakan di Desa Puger Kulon, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember sebagai upaya pengembangan produk olahan hasil perikanan yang memiliki nilai tambah ekonomi. Sambal cumi-cumi pedas manis dipilih karena cumi-cumi merupakan hasil tangkapan yang melimpah di wilayah Puger, namun umumnya masih dipasarkan dalam bentuk segar atau olahan sederhana sehingga nilai jualnya relatif rendah. Melalui inovasi pengolahan dan pengemasan, diharapkan produk ini mampu meningkatkan pendapatan serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Tujuan dari tugas akhir ini adalah: mengetahui dan menjelaskan proses Produksi Sambal cumi-cumi Pedas Manis, Menganalisis kelayakan Usaha Sambal cumi-cumi Pedas Manis, serta mengetahui Proses pemasaran yang diterapkan pada Usaha Sambal cumi-cumi Pedas Manis di Desa Puger Kulon. Pelaksanaan kegiatan produksi dilakukan di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember selama empat bulan, yaitu mulai tanggal 07 Oktober 2025 sampai dengan 04 Desember 2025. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi Pengumpulan data primer, yang diperoleh secara langsung dari kegiatan produksi dan pencatatan biaya, serta pengumpulan data sekunder, yang diperoleh dari literatur, jurnal, dan penelitian terdahulu yang relevan. Metode analisis usaha yang digunakan meliputi *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

Proses Produksi sambal cumi-cumi pedas manis dilakukan sebanyak lima kali. Tahapan produksi meliputi persiapan bahan dan bahan, perebusan dan penirisan cumi-cumi, pengupasan bahan, pengorengan bahan, penghalusan bahan, penumisan dan pencampuran bahan, pengemasan dan penimbangan, dan pelabelan.