

ANALISIS USAHA LADRANG IKAN JENGGALAK “LADJANG” DI DESA PESISIR KECAMATAN BESUKI KABUPATEN SITUBONDO

Kholizah

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Ladrang ikan jenggalak “ladjang” merupakan cemilan yang mencampurkan ikan jenggalak sebagai bahan adonan untuk ladrang. Dengan cita rasa yang khas Ikan jenggalak, terdapat kandungan asam lemak serta memiliki daging yang tebal sehingga ladrang memiliki aroma khas ikan jenggalak. Proses pembuatannya meliputi persiapan alat dan bahan, penghalusan bahan-bahan, pembuatan adonan, penggilingan, penggorengan dan pengemasan. Proses produksi dilakukan selama 4 bulan di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo dari 01 Januari 2021 sampai dengan 31 Mei 2021. Tujuan melakukan tugas akhir ini yaitu untuk melakukan proses produksi, menganalisis usaha dan mengetahui saluran pemasaran yang efektif pada usaha ladrang ikan jenggalak. Metode yang digunakan adalah analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI yang mana mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima dan tingkat kembalinya modal dari hasil yang didapatkan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran secara langsung. Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali sedangkan 1 kali produksi memperoleh hasil sebanyak 32 bungkus dengan berat 80 gram per kemasan dan mendapatkan laba sebanyak Rp 75.812,225,-. Hasil analisis BEP (produksi) = 19 kemasan, BEP (harga) = Rp 3.630, R/C Ratio = 1,65, dan ROI = 7,9 %. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka usaha produk Ladrang ikan jenggalak “Ladjang” menguntungkan dan layak diusahakan.

Kata Kunci : analisis usaha, ladrang, ikan jenggalak