

**ANALISIS USAHA BAKSO IKAN TENGGIRI *FROZEN* DI
DESA TEMBOKREJO KECAMATAN GUMUKMAS
KABUPATEN JEMBER**

Yulia Putri Hardianti
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* merupakan makanan siap saji yang telah di bekukan terlebih dahulu sebelum dijual kepada konsumen. Bakso merupakan produk olahan daging, yaitu daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung, dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Bakso merupakan sumber protein, lemak, mineral dan karbohidrat yang berasal dari daging sebagai bahan baku utama pembuatannya. Tujuan tugas akhir ini yaitu dapat mengolah ikan tenggiri menjadi bakso ikan tenggiri, dapat menganalisis usaha bakso ikan tenggiri *frozen* menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investmen* (ROI), dan dapat melakukan pemasaran produk bakso ikan tenggiri *frozen*. Tugas akhir dilaksanakan selama 4 bulan yaitu dari tanggal 01 Januari 2021 sampai dengan tanggal 30 April 2021. Metode analisis yang digunakan yaitu metode analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI. Berdasarkan perhitungan analisis BEP diperoleh BEP (Produksi) sebesar 15 kemasan dari total produksi sebanyak 20 kemasan dan BEP (Harga) sebesar Rp 11.084/kemasan dengan harga jual Rp 15.000,-, R/C Ratio sebesar 1,35, dan ROI sebesar 2,7%. Maka bakso ikan tenggiri *frozen* menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pengembangan usaha Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* juga dilakukan dengan penerapan bauran pemasaran 4P yang meliputi produk, *price*, *place*, dan *promotion*. Saluran pemasaran produk Bakso Ikan Tenggiri *Frozen* dilakukan secara langsung yaitu dengan cara menawarkan produk kepada konsumen secara langsung baik *online* maupun *offline*.

Kata Kunci: Bakso, Analisis Usaha, Bakso Ikan Tenggiri *Frozen*