

## ABSTRAK

Ikan merupakan makanan yang biasa diolah dijadikan lauk pauk karena rasanya yang enak sehingga disukai banyak orang, seperti halnya ikan lemuru dengan berlimpahnya dan memiliki harga yang sangat terjangkau membuat sebagian masyarakat menganggap sebelah mata terhadap ikan lemuru. Ikan lemuru termasuk bahan konsumsi yang mudah rusak jika tidak disimpan pada tempat, dan suhu yang benar, hal tersebut dapat dihindari dengan beberapa jenis pengolahan seperti pembuatan nugget ikan.

Nugget adalah produk olahan daging berbumbu seperti ayam, sapi, ikan, udang, cumi-cumi atau tahu dan tempe yang digiling atau dicincang dengan tambahan bahan pengikat adonan nugget. Nugget ikan yang berbahan baku tambahan ikan lemuru memiliki kandungan gizi yang baik, seperti pada umumnya ikan laut memiliki kandungan protein, omega 3, vitamin, mineral, dan asam lemak tak jenuh yang baik untuk kebutuhan tubuh apalagi bagi anak-anak dalam masa pertumbuhan.

Pemilihan usaha nugget tahu ini sangat tepat sebagai alternatif yang dapat diharapkan mampu meningkatkan pendapatan, menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha serta kelangsungan dari usaha tersebut.

*Kata Kunci : Ikan Lemuru, Nugget Ikan Lemuru, Analisis Usaha*