

**ANALISIS USAHA STICK IKAN PINDANG PEDAS
DI DESA TUTUL TEGALSARI KECAMATAN
AMBULU KABUPATEN JEMBER**

TUGAS AKHIR



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh :

**RISA NOVIAN PRATIWI
D3 111 027**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2014**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS**

**Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas
Di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu
Kabupaten Jember**

**Telah Diuji pada Tanggal, 25 Juni 2014
Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat**

Ketua (DPU)

**Retno Sari Mahanani, SP, MM
NIP. 19700507 200003 2 001**

Anggota (DPA)

Anggota Penguji

**R. AlamsyahSutantio, SE, M.Si
NIP. 19680202 200012 1 002**

**Ir. Amar Subagiyo, M.M
NIP. 19601124 198703 1 002**

Mengesahkan:
Direktur Politenik Negeri Jember,

Menyetujui:
**Ketua Jurusan Manajemen
Agribisnis,**

**Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M
NIP. 19590822 198803 1 001**

**Retno Sari Mahanani, S.P., M.M
NIP. 19700507 200003 2 001**

"MOTTO"

*Meski tak ada bahu untuk bersandar namun masih ada
lantai tuk bersujud (Risa Novian Pratiwi)*

SEDIKIT ILMU YANG DIAMALKAN JAUH LEBIH BERGUNA
DARIPADA BANYAK ILMU NAMUN TAK DIJALANKAN (KHALIL
GIBRAN)

*"Pikiranku adalah pembuka pandanganku ke masa depanku, yang juga
merancangjalan dan cara menggapai impian dan Cita-cita" (Risa Novian P)*

*Sikap sedih akan memadamkan bara harapan, mematikan
ruh cita-cita dan membekukan semangat jiwa.*

**Jangan sedih bila sekarang masih dipandang sebelah
mata, buktikan bahwa anda layak untuk mendapatkan
kedua matanya. (Mario Teguh)**

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan limpahan rahmat dan hidayah-NYA kepada hamba-Nya. Kata syukur yang terdalam kepada Allah SWT. Berkat orang-orang yang senantiasa menyayangiku, aku dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Rasa sayangku terbesar dan terdalam ku persembahkan

laporan tugas akhir ini penulis persembahkan kepada:

1. Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya kepada hamba- hamba Nya.
2. Kedua Orang Tuaku yang sangat ku sayangi dan ku cintai terima kasih banyak atas doa, nasehat,kasih sayang dan pengorbanan baik moril maupun materiil yang telah engkau berikan kepadaku.
3. Ibu Retno Sari Mahanani, SP, MM selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah banyak membantu serta memberi bimbingan, nasehat serta masukan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
4. Bapak R. AlamsyahSutantio, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah banyak membantu dan memberi bimbingan serta masukkan dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.
5. Bapak Ir. Amar Subagiyo, M.M selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan masukan serta bimbingan dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.
6. Mas Pramono Sulistiyo yang telah memberikan nasehat serta motivasi, yang membuat saya termotivasi sehingga bisa seperti sekarang.
7. Adekku Arin Dwi Retno yang selalu menghiburku saat penat dan sedihku datang.
8. Sahabatku tersayang yang telah menyemangatiku (Pratitis Mega Imansari dan Kinanti Dwi Rahayu).
9. Teman- teman seperjuangan MNA 2011 yang sudah menjadi bagian dari kehidupanku.
10. Almamaterku Politeknik Negeri Jember tercinta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Usaha Stick Ikan Pindang Pedas Di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember” diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis.

Terselesaikannya laporan ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. Ibu Retno Sari Mahanani, S.P., M.M. selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis dan sekaligus selaku dosen Pembimbing Utama Tugas Akhir.
3. Bapak Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.SC. selaku Ketua Prodi Manajemen Agribisnis.
4. Bapak R. AlamsyahSutantio, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing Anggota Tugas Akhir .
5. Bapak Ir. Amar Subagiyo, M.M. selaku Dosen Penguji Tugas Akhir.
6. Staf pengajar, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam laporan tugas akhir ini masih kurang sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan dimasa mendatang.

Jember, 25 Juni 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
SURAT PERNYATAAN	xi
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	xii
ABSTRAK	xiii
RINGKASAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kajian Pelaksanaan Tugas Akhir Terdahulu	4
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Stik.....	5
2.2.2 Terigu	5
2.2.3 Ikan Pindang	5
2.2.4 Cabai.....	6
2.2.5 Analisis Usaha.....	7
III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	9
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir.....	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Metode Pengumpulan Data	10
3.4 Metode Analisis	10
a. <i>Break Even Point</i> (BEP)	11
b. R/C Ratio	11
c. <i>Return On Investment</i> (ROI)	12

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Hasil	13
4.1.1 Produk Stick Ikan Pindang Pedas.....	13
4.1.2 Proses Produksi	14
4.1.4 Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas	18
4.1.5 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP).....	20
4.1.6 Perhitungan R/C Ratio.....	21
4.1.7 Perhitungan <i>Return On Investment</i> (ROI)	21
4.2 Pembahasan	22
4.2.1 <i>Break Even Point</i> (BEP)	22
4.2.2 R/C Ratio	22
4.2.3 <i>Return On Investmet</i> (ROI).....	22
4.3 Pemasaran.....	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26
DOKUMENTASI	27

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	Halaman
2.1.	Kandungan Zat Gizi Ikan Pindang.....	6
2.2.	Kandungan Gizi dan Susunan Kimia Cabai.....	7
3.1	Alat Proses Produksi Stik Ikan Pindang Pedas	9
3.2	Bahan Proses Produksi Stik Ikan Pindang Pedas	10
4.1	Alat Proses Produksi Stik Ikan Pindang Pedas.....	14
4.2	Bahan Proses Produksi Stik Ikan Pindang Pedas	15
4.3	Biaya Variabel Dalam 1 Kali Proses Produksi	18
4.4	Biaya Tetap Dalam 1 Kali Proses Produksi	19
4.5	Hasil Produksi (Pendapatan)	19

DAFTAR GAMBAR

Lampiran	Keterangan	Halaman
4.1	Bagan Alur Pembuatan Stick Ikan Pindang Pedas	17
4.2	Bagan Saluran Distribusi Stick Ikan Pindang Pedas.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Keterangan	Halaman
1. Daftar Depresiasi		26
2. Daftar Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir		27

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Risa Novian Pratiwi

NIM : D3 111 027

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Tugas Akhir Saya yang berjudul **”Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas Di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember ”** merupakan gagasan dan hasil karya Saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing, dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya tulis yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Tugas Akhir ini.

Jember, 25 Juni 2014

Risa Novian Pratiwi

NIM. D3 111 027



**PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

**Nama : Risa Novian Pratiwi
NIM : D3 111 027
Program Studi : Manajemen Agribisnis
Jurusan : Manajemen Agribisnis**

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas Karya Ilmiah berupa **Laporan Proyek Usaha Mandiri saya yang berjudul :**

**ANALISIS USAHA STICK IKAN PINDANG PEDAS DI DESA TUTUL
TEGALSARI KECAMATAN AMBULU KABUPATEN JEMBER**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (Database), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

**Dibuat di : Jember
Pada Tanggal : 25 Juni 2014
Yang menyatakan,**

**Nama : Risa Novian Pratiwi
NIM. : D3 111 027**

**DI DESA TUTUL TEGALSARI KECAMATAN
AMBULU KABUPATEN JEMBER**

Risa Novian Pratiwi
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang di goreng dan memiliki kadar air yang minimal

Stik ikan pindang pedas merupakan stik yang berbentuk panjang seperti lidi memiliki rasa ikan pindang pedas. Menggunakan ikan pindang dan cabai rawit asli sendiri sehingga mempunyai nilai manfaat yang baik untuk kesehatan. Stick tersebut juga memiliki kandungan vitamin dan mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh manusia.

Pemasaran produk stik ikan pindang pedas dilakukan secara langsung kepada konsumen dan dari pengecer ke konsumen, usaha ini dilakukan untuk menciptakan peluang dan memperoleh keuntungan serta untuk mengetahui seberapa besar memberikan sebuah manfaat, maka digunakan suatu analisis agar diketahui usaha ini dapat dilanjutkan atau tidak.

Analisis usaha stik ikan pindang pedas dilaksanakan di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember untuk mengetahui kelayakan usaha stik ikan pindang pedas dan mengetahui cara pembuatannya. Metode yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, ROI (*Return On Investment*). Dari hasil analisis menyebutkan usaha stik ikan pindang pedas menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : *Stik Ikan Pindang Pedas, Analisis Usaha*

RINGKASAN

Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, RISA NOVIAN PRATIWI, NIM D3111027, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, 25 Juni 2014, Retno Sari Mahanani SP, MM. (Pembimbing I) dan R. Alamsyah sutantio SE, MSi. (Pembimbing II).

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang di goreng dan memiliki kadar air yang rendah. Ikan pindang merupakan ikan hasil olahan ikan laut dengan cara kombinasi perebusan dan penggaraman. Pindang mempunyai penampakan cita rasa, tekstur dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam dan perebusan. Sedangkan cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi dan memiliki beberapa manfaat kesehatan yang salah satunya adalah zat capsaicin yang berfungsi dalam mengendalikan penyakit kanker.

Stik ikan pindang pedas merupakan stik yang berbentuk panjang seperti lidi memiliki rasa ikan pindang pedas. Menggunakan ikan pindang dan cabai rawit asli sendiri sehingga mempunyai nilai manfaat yang baik untuk kesehatan. Stick tersebut juga memiliki kandungan vitamin dan mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh manusia.

Melihat minat para konsumen yang semakin meluas dan pangsa pasar yang bagus merupakan suatu alternatif dan peluang yang dapat digunakan untuk berwirausaha yang nantinya diharapkan dapat menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak untuk diusahakan maka digunakan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha produksi stik ikan pindang pedas dengan nilai BEP (unit) 72 bungkus dari dan nilai BEP (harga) Rp. 726,6979 dengan harga jual Rp.1.000,00. Nilai R/C Ratio 1,37 dan nilai ROI 37,60 % maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu kota dengan masyarakat kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi makanan olahan yang berbahan baku tepung terigu seperti mie, roti, dan juga makanan ringan seperti stick. Dilihat dari pangsa pasar, banyak konsumen yang menyukai makanan yang memiliki rasa pedas. Hal ini telah terbukti dengan adanya aneka makanan pedas, seperti keripik pedas, mie pedas dan bakso pedas.

Kondisi penduduk Jember semakin besar maka peluang pasar produk industri bisa dikatakan cukup menjanjikan pada wilayah tersebut. Melihat pangsa pasar yang relatif luas serta banyaknya ketersediaan hasil laut dan hasil pertanian yang ada merupakan alternatif untuk berwirausaha. Oleh karena itu dalam usaha peningkatan hasil olahan dari sektor pertanian dan perikanan, maka dibuatlah suatu inovasi baru yang berupa suatu sajian atau olahan yang sudah dikenal baik oleh masyarakat yaitu stick. Stick ini di olah dengan memanfaatkan hasil pertanian yaitu cabai dan juga sektor perikanan dengan menggunakan ikan pindang.

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang di goreng. Stick merupakan kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Stick pada umumnya populer disajikan pada saat perayaan Lebaran dan digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa, karena rasanya yang renyah harganya yang relatif terjangkau dan menjadi pilihan sebagai cemilan sehari-hari. Sehingga stick menjadi makanan ringan yang memiliki harga jual yang tinggi.

Melihat minat masyarakat akan cemilan stick dan untuk memenuhi kepuasan masyarakat akan tersebut dibuatlah suatu inovasi baru dalam usaha pembuatan stick yaitu “Stick Ikan Pindang Pedas”. Dimana stick ini memiliki rasa ikan pindang dan pedas yang berbeda dengan stick lainnya yang hanya memiliki rasa asin, manis.

Pindang merupakan hasil olahan ikan laut dengan cara kombinasi perebusan dan penggaraman yang memiliki gizi protein hewani cukup tinggi bagi penduduk Indonesia. Pindang mempunyai penampakan citarasa, tekstur dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam dan perebusan.

Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi dan memiliki beberapa manfaat kesehatan yang salah satunya adalah zat capsaicin yang berfungsi dalam mengendalikan penyakit kanker. Selain itu kandungan vitamin C yang cukup tinggi pada cabai dapat memenuhi kebutuhan harian setiap orang, namun harus dikonsumsi secukupnya untuk menghindari nyeri lambung.

Usaha stick ikan pindang pedas ini diharapkan mampu memenuhi kepuasan masyarakat akan cemilan stick serta mampu menyerap tenaga kerja yang nantinya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sehingga melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return on Investment*)” ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu mengetahui bagaimana analisis Stick Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return on Investment*).

1.4 Manfaat

Manfaat dilaksanakan Tugas Akhir ini yaitu:

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.
2. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk memanfaatkan ikan pindang menjadi produk baru.
3. Mengenalkan kepada masyarakat tentang stick ikan pindang pedas dan dijadikan bahan pertimbangan yang ingin melaksanakan pembuatan stick ikan pindang pedas.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kajian Pelaksanaan Tugas Akhir Terdahulu

Arfiyanto, Azam (2012), dalam penelitiannya yang berjudul “ Analisis Usaha Stick Wortel ‘SWAP’ Kelurahan Tegalharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi”, berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), *R/C Ratio*, dan ROI maka usaha stick wortel “SWAP” layak untuk diusahakan dan mendapat keuntungan. *R/C Ratio* dengan hasil 1,4 yang artinya setiap Rp 100 investasi yang dikeluarkan maka penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 140. Kriteria investasi $R/C > 1$, maka usaha yang dijalankan mendapat keuntungan. ROI dari usaha ini memperoleh hasil 37 % yang artinya setiap Rp 100,- modal yang dikeluarkan maka akan diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp 37. Hasil ini menunjukkan lebih besar dari tingkat suku bunga bank yang berlaku sehingga usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Indah W Lifiatun (2011), dalam penelitian terdahulu yang berjudul “Analisis Usaha Kue Ladrang Multirasa Di Desa Jubung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember” berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), *R/C Ratio*, dan ROI maka dapat disimpulkan bahwa hasil analisis usaha Kue Ladrang Multirasa yaitu didapatkan BEP (Rupiah) sebesar Rp 570 sedangkan pada BEP (unit) Sebesar 95 bungkus. Perhitungan ROI yaitu sebesar 13,31%. Perhitungan *R/C Ratio* yaitu sebesar 1,58. Dengan demikian usaha tersebut layak untuk diusahakan lebih lanjut.

2.2. Landasan Teori

2.2.1 Stick

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng. Stick merupakan kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Stick pada umumnya populer disajikan pada saat perayaan lebaran dan digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa, karena rasanya yang renyah harganya yang relatif terjangkau dan menjadi pilihan sebagai cemilan sehari-hari. Sehingga stick menjadi makanan ringan yang memiliki harga jual yang tinggi.

2.2.2 Terigu

Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk halus yang berasal dari biji gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mi dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Jenis tepung terigu ada tiga, antara lain: tepung terigu berprotein tinggi dengan kadar antara 11%-13% digunakan sebagai bahan pembuat roti, tepung terigu dengan kadar protein sedang 8%-10% digunakan sebagai bahan pembuat kue Tepung terigu berprotein rendah dengan kadar 6%-8% digunakan untuk membuat kue yang renyah, seperti biskuit atau kulit gorengan (Wikibuku, 2013).

2.2.3 Ikan pindang

Ikan pindang merupakan ikan hasil olahan ikan laut dengan cara kombinasi perebusan dan penggaraman. Pindang mempunyai penampakan citarasa, tekstur dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam dan perebusan. Pemandangan merupakan salah satu cara pengawetan ikan dengan direbus dalam lingkungan beragam dan bertekanan normal. Tujuan pemandangan adalah menghambat kegiatan bakteri atau membunuh bakteri pembusuk. Nilai gizi ikan pindang relatif masih tinggi, yaitu sebagai berikut:

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Pindang

No	Kandungan gizi	Prosentase (%)
1	Protein	20
2	Lemak	5
3	Abu	5
4	Air	10

Sumber : Santoso, 2003

Peluang pasar ikan pindang cukup luas dan terus meningkat. Beberapa Negara tetangga, ikan pindang juga cukup terkenal, misalnya di Thailand ikan pindang disebut *Pla thu nung*, di Filipina disebut *Sinaeng*, dan di Malaysia serta Singapura disebut *Boiled fish* (Santoso, 2003).

2.3.4 Cabai

Kingdom	: Plantae
Sub-divisi	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledoneae
Ordo	: Solanales
Family	: Solanaceae
Divisi	: Spermatophyta
Genus	: <i>Capsicum</i>
Species	: <i>Capsicum frutescens</i> . L

Cabai (*Capsicum annum*. L atau *Capsicum frutescens*. L) memiliki banyak varietas, antara lain cabai rawit kecil, sedang, besar. Biasanya cabai rawit rasanya pedas sekali. Tanaman cabai memiliki tinggi 50-150 cm, batang pokok yang tua berkayu. Cabai rawit termasuk berumur panjang (*perennial*) dapat hidup 2-3 tahun, asalkan dipelihara dengan baik dan unsur hara tercukupi. Struktur cabai rawit hampir sama dengan cabai besar. Satu buku biasanya keluar lebih dari satu buah. Daunnya bulat telur, dasarnya lebih lebar, ujung menyempit dan meruncing, warna daun hijau muda, permukaan bawah berbulu, lebar 0,5-5cm, panjang 1-10 cm, panjang tangkai 0,5-3,5 cm (Pracaya, 2007).

Nilai gizi cabai dan susunan kimia cabai dapat dilihat dari table dibawah ini:

Tabel 2.2 Kandungan Gizi dan Susunan Kimia Cabai

No	Kandungan Gizi	Jumlah
1	Kandungan air	83 %
2	Lemak	0,6 %
3	Protein	3 %
4	Karbohidrat	6 %
5	Serat	7 %
6	Kalori	32 kal setiap 100 gram
7	Kalsium (Ca)	15 mg setiap 100 gram
8	Pospor (P)	30 mg setiap 100 gram
9	Besi (Fe)	0,5 mg setiap 100 gram
10	Vitamin A	1.5000 I.U setiap 100 gram
11	Thiamin (Vitamin B)	50 μ g setiap 100 gram
12	Riboflavin (Vitamin B ₂)	40 μ g setiap 100 gram
13	Niacin (Vitamin PP)	0,4 mg setiap 100 gram
14	Vitamin C	360 mg setiap 100 gram

Sumber : Pracaya, 2007

2.2.5 Analisis Usaha

Analisis usaha yang dipakai dalam usaha Stick Ikan Pindang Pedas adalah :

a. BEP (*Break Even Point*)

BEP (*Break Event Point*) merupakan salah satu analisis keuangan yang sangat penting dalam perencanaan keuangan. Analisis titik impas digunakan untuk mengetahui pada titik berapa hasil penjualan sama dengan jumlah biaya. Artinya keadaan dimana perusahaan beroperasi dalam kondisi usaha tidak memperoleh pendapatan (laba) dan tidak pula menderita kerugian (Kasmir, 2009).

b. R/C Ratio (*Return Cost Ratio*)

Analisis R/C Ratio (*return cost ratio*) digunakan untuk melihat besarnya keuntungan relatif dari perusahaan terhadap biaya yang dikeluarkan. (Pasaribu, H. Ali Musa, 2012)

c. ROI (*Return On Investment*)

Return on Investment (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efisiensi manajemen (Kasmir, 2009).

III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir

Tugas akhir ini di laksanakan selama 3 bulan yaitu bulan Desember 2013 sampai dengan Februari 2014 di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

3.2 Alat dan Bahan

Bahan dan alat yang dibutuhkan dan digunakan dalam Tugas Akhir untuk proses produksi Stick Ikan Pindang Pedas antara lain:

Tabel 3.1 Alat

No	Alat	Jumlah	Satuan
1	Baskom	1	Buah
2	Blender	1	Buah
3	Alat Pemipih	1	Buah
4	Timbangan	1	Buah
5	Sealer	1	Buah
6	Nampan	1	Buah
7	Wajan	1	Buah
8	Spatula	1	Buah
9	Penyaring Minyak	1	Buah
10	Kompor Gas	1	Buah
11.	Tabung LPG	1	Buah

Sumber: Data Primer Juli 2013

Tabel 3.2 Bahan

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Terigu	2	Kg
2	Ikan Pindang	½	Kg
3	Cabai	1	Ons
4	Mentega	3	Ons
5	Telur	4	Butir
6	Gula	0,2	Ons
7	Garam	0,5	Ons
8	Bawang Putih	1	Ons
9	Minyak Goreng	2	Liter
10	Plastik Kemasan	0,20	Pack
12	Label	12	Lembar
13	Gas LPG	½	Kg

Sumber: Data Primer Juli 2013

3.3 Analisis Data

Analisis data yang digunakan pada usaha Stick Ikan Pindang Pedas antara lain:

3.3.1 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang digunakan dalam produksi ini adalah sebagai berikut:

1. Pengumpulan data primer pelaksanaan Tugas Akhir yaitu melakukan proses produksi dan pemasarannya.
2. Pengumpulan data sekunder melalui studi literatur yaitu: membaca buku-buku, data-data tertulis dan studi pustaka dari internet.

2.3.2 Metode Analisis

Untuk mengetahui apakah Stick Ikan Pindang Pedas menguntungkan atau tidak untuk dijadikan sebuah wirausaha maka dapat dianalisis sebagai berikut:

d. BEP (*Break Even Point*)

BEP (*Break Event Point*) merupakan salah satu analisis keuangan yang sangat penting dalam perencanaan keuangan. Analisis titik impas digunakan untuk mengetahui pada titik berapa hasil penjualan sama dengan jumlah biaya. Artinya keadaan dimana perusahaan beroperasi dalam kondisi usaha tidak memperoleh pendapatan (laba) dan tidak pula menderita kerugian (Kasmir, 2009).

1.) Break Even point (BEP) unit :

$$\text{BEP (unit)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga per unit}}$$

2.) Break Even point (BEP) Rupiah:

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

b. Analisis R/C Ratio

Analisis R/C Ratio (*return cost ratio*) digunakan untuk melihat besarnya keuntungan relatif dari perusahaan terhadap biaya yang dikeluarkan. (Pasaribu, H. Ali Musa, 2012)

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total penerimaan}}{\text{Total biaya produksi}}$$

Kriteia sebagai berikut :

- a. Apabila nilai R/C > 1 maka usaha menguntungkan.
- b. Apabila nilai R/C < 1 maka usaha mengalami kerugian.
- c. Apabila nilai R/C = 1 maka usaha tidak untung dan tidak rugi.

3. Analisis *Return On Investment* (ROI)

Return on Investment (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efisiensi manajemen. (Kasmir, 2009:218)

$$\text{ROI} = \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Biaya Produk}} \times 100\%$$

Kriteia sebagai berikut :

- d. Apabila nilai ROI > 0 maka usaha menguntungkan.
- e. Apabila nilai ROI < 0 maka usaha mengalami kerugian.
- f. Apabila nilai ROI = 0 maka usaha tidak untung dan tidak rugi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Produk Stick Ikan Pindang pedas

Analisis usaha stick ikan pindang pedas merupakan bentuk wirausaha yang dijalankan di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Stick Ikan Pindang pedas merupakan kue kering berbentuk seperti stick yang terbuat dari adonan tepung terigu, ikan pindang, cabe dan bahan pendukung lainnya. Ikan pindang dan cabai merupakan hasil komoditi Indonesia yang melimpah jumlahnya, maka diperlukan adanya suatu inovasi dengan mengolah komoditi tersebut menjadi makanan ringan seperti stick ikan pindang pedas sehingga kedua komoditi tersebut lebih mempunyai nilai ekonomis tambah. stick ikan pindang pedas memiliki masa kadaluarsa yang lama yaitu 3 bulan, sehingga memudahkan dalam proses pemasaran.

Stick pada umumnya populer disajikan pada saat perayaan Lebaran dan digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa, karena rasanya yang renyah harganya yang relatif terjangkau dan menjadi pilihan sebagai cemilan sehari-hari. Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih. Melihat minat masyarakat akan cemilan stick dan untuk memenuhi kepuasan masyarakat akan tersebut dibuatlah suatu inovasi baru dalam usaha pembuatan stick yaitu Stick Ikan Pindang Pedas”.

Produk makanan ringan stick ikan pindang pedas adalah makanan ringan yang memiliki nilai gizi tinggi. Pemasaran yang dilakukan dalam usaha stick ikan pindang pedas adalah di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, diharapkan mampu memenuhi kepuasan masyarakat akan cemilan stick dan juga ingin mengetahui keuntungan usaha stick ikan pindang pedas serta untuk melihat prospek terhadap stick ikan pindang pedas. Pembuatan stick ikan pindang pedas dijelaskan secara detail dalam laporan tugas akhir ini hal ini bertujuan memberikan referensi terhadap mahasiswa dan juga masyarakat yang ingin berwirausaha kue kering.

4.1.2 Proses Produksi

Tahapan proses produksi yang digunakan dalam pengolahan “Stick Ikan Pindang Pedas” dalam tugas akhir ini terdapat beberapa tahapan-tahapan, adapun tahapan-tahapan yang digunakan sebagai berikut:

1. Persiapan Alat dan Bahan

Pada tahap awal proses produksi “Stick Ikan Pindang Pedas” yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses produksi, bahan dan alat yang perlu disiapkan dapat dilihat di tabel 4.1 dan 4.2

Tabel 4.1 Alat Proses Produksi

No	Alat	Jumlah	Satuan
1	Baskom	1	Buah
2	Blender	1	Buah
3	Alat Pemipih	1	Buah
4	Timbangan	1	Buah
5	Sealer	1	Buah
6	Nampan	1	Buah
7	Wajan	1	Buah
8	Spatula	1	Buah
9	Penyaring Minyak	1	Buah
10	Kompor Gas	1	Buah
11	Tabung LPG	1	Buah

Sumber : Data Primer 2013

Tabel 4.2 Bahan Proses Produksi

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Terigu	2	Kg
2	Ikan Pindang	½	Kg
3	Cabai	1	Ons
4	Mentega	3	Ons
5	Telur	4	Butir
6	Gula	0,2	Ons
7	Garam	0,5	Ons
8	Bawang Putih	1	Ons
9	Minyak Goreng	2	Liter
10	Plastik Kemasan	0,20	Pack
11	Label	12	Lembar
12	Gas LPG	½	Kg

Sumber : Data Primer 2013

2. Penyortiran

Penyortiran bahan- bahan dilakukan sebelum membeli guna mendapatkan bahan yang berkualitas baik.

3. Pencucian

Bahan –bahan yang telah diseleksi kemudian dicuci dengan air bersih agar kotoran yang ada hilang.

4. Pengambilan daging ikan pindang

Ikan pindang yang telah di cuci kemudian dilakukan pemisahan antara daging ikan dari kepala serta duri.

5. Penghalusan

Ikan Pindang, cabai, dan bawang putih yang telah di bersihkan dilakukan penghalusan menggunakan blender yang telah disediakan.

6. Pencampuran bahan

Setelah Ikan pindang, cabai dan Bawang putih telah halus kemudian campurkan dengan bahan- bahan lainnya yaitu: terigu, garam, telur, mentega, gula dan air, aduk hingga merata secara manual, hingga adonan tercampur rata dan padat.

7. Proses pemipihan

Setelah adonan sudah tercampur rata, kemudian adonan dipipihkan dengan menggunakan alat gilingan agar adonan menjadi tipis sehingga mudah untuk di bentuk.

8. Pemotongan Adonan

Setelah adonan ditipiskan adonan tersebut kemudian dipotong menggunakan alat gilingan dan dibentuk seperti stick dengan panjang dengan ukuran 8 cm.

9. Penggorengan

Adonan yang telah terbentuk stick kemudian digoreng sampai berwarna kuning kecokelatan lalu tiriskan.

10. Penirisan

Adonan yang telah digoreng berwarna kuning kecokelatan di tiriskan pada penyaring minyak agar stick yang akan di bungkus tidak mengandung minyak.

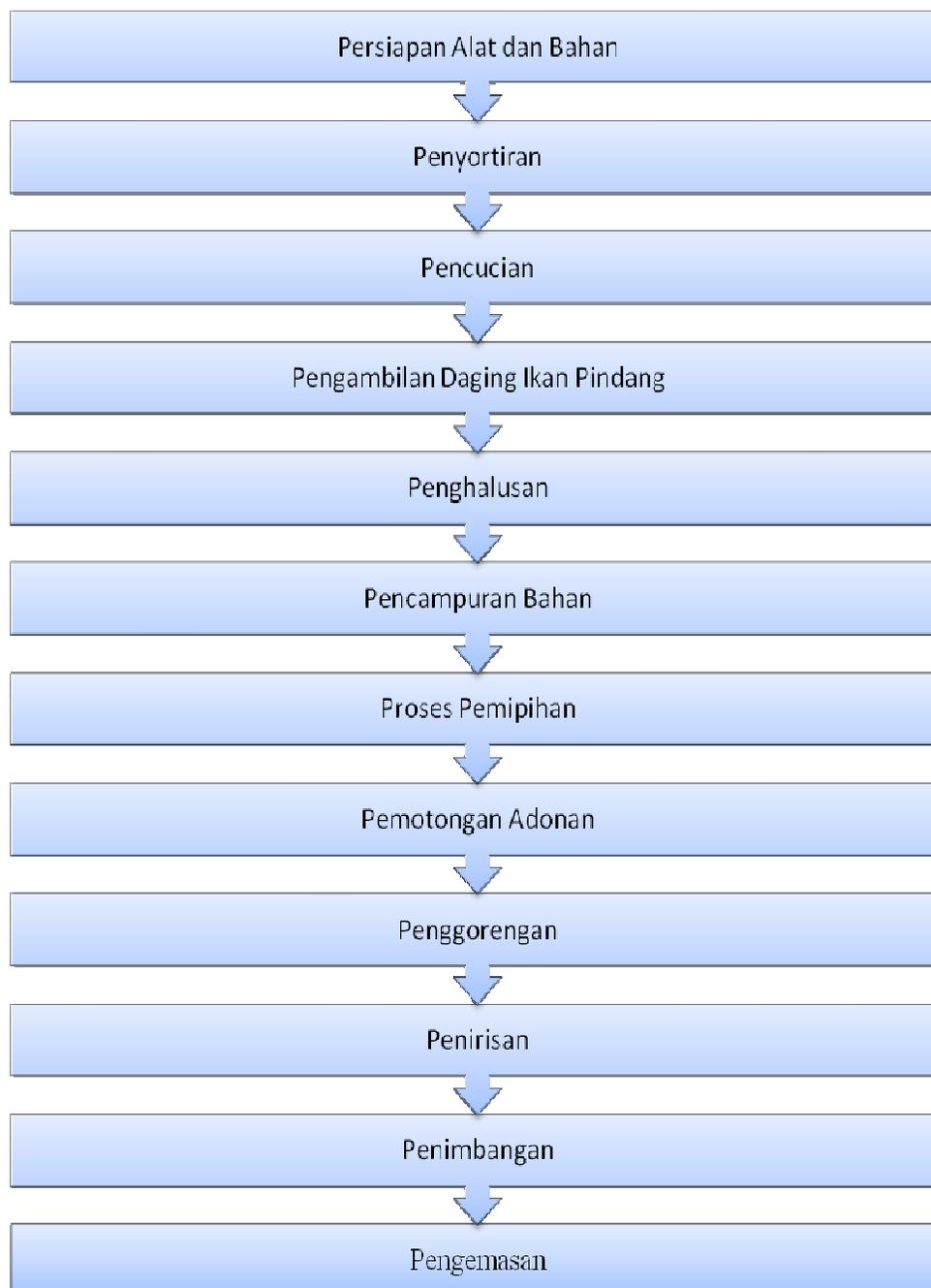
11. Penimbangan

Stick yang sudah ditiriskan dan dingin kemudian ditimbang dengan berat 30 gram.

12. Pengemasan

Stick yang telah ditimbang kemudian dimasukkan dalam plastik kemasan serta pemberian label.

Adapun proses produksi Stick Ikan Pindang Pedas dalam 1 kali proses produksi dapat dilihat di gambar 4.1



Gambar 4.1 Bagan alur proses produksi Stick Ikan Pindang Pedas.

Sumber: Data Primer Juli 2013

4.1.3 Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas

Usaha Stick Ikan Pindang Pedas ini dalam satu kali proses produksi menghasilkan berat total 3 kg dan stick dikemas pada plastik dengan berat masing- masing 30 gram sehingga menghasilkan 100 bungkus stick. Perhitungan biaya dalam usaha produksi Stick Ikan Pindang Pedas dalam pelaksanaan tugas akhir selengkapnya disajikan dalam tabel 4.3 dan 4.4

Tabel 4.3 Biaya Variabel Dalam 1 Kali Proses Produksi Stick Ikan Pindang Pedas

No	Keterangan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
1	Terigu	Kg	2	Rp. 7.000	Rp. 14.000
2	Ikan Pindang	Kg	½	Rp. 10.000	Rp. 5.000
3	Cabai	Ons	1	Rp. 2000	Rp. 2.000
4	Mentega	Ons	3	Rp. 1.500	Rp. 4.500
5	Telur	Butir	4	Rp. 1.000	Rp. 4.000
6	Gula	Ons	0,2	Rp. 500	Rp. 100
7	Garam	Ons	0,5	Rp. 500	Rp. 100
8	Bawang Putih	Ons	1	Rp. 1000	Rp. 1.000
9	Minyak Goreng	Liter	2	Rp. 10.450	Rp. 20.900
10	Plastik Kemasan	Pack	0,20	Rp. 12.000	Rp. 2.400
11	Label	Lembar	12	Rp. 100	Rp. 1.200
12	Gas LPG	Kg	½	Rp. 5000	Rp. 2500
13	Tenaga Kerja	Orang	1	Rp 13.000	Rp 13.000
Total Biaya Variabel					Rp. 70.700

Sumber : Data Primer 2013

Keterangan :

Berdasarkan perhitungan biaya pada Tabel 4.3 diketahui bahwa total biaya variabel yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.70.700,-

Tabel 4.4 Biaya Tetap Dalam 1 Kali Proses Produksi Stick Ikan Pindang Pedas

No	Uraian	Jumlah	Harga Satuan	Nilai Depresiasi
1	Ember	1	Rp 8,000.00	Rp 166.67
2	Blender	1	Rp 75,000.00	Rp 283.33
3	Alat Pemipih	1	Rp 100,000.00	Rp 354.17
4	Timbangan	1	Rp 30,000.00	Rp 118.75
5	Sealer	1	Rp 100,000.00	Rp 354.17
6	Nampan	1	Rp 4,500.00	Rp 93.75
7	Wajan	1	Rp 28,000.00	Rp 140.63
8	Spatula	1	Rp 4,000.00	Rp 41.67
9	Penyaring Minyak	1	Rp 6,000.00	Rp 62.50
10	Kompur Gas	1	Rp 90,000.00	Rp 354.17
11	Tabung Gas	1	Rp 100,000.00	Rp -
Total Biaya Tetap			Rp 558,500.00	Rp 1,969.79

Sumber : Lampiran 1

Keterangan :

Berdasarkan perhitungan biaya pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp 558,500.00 sedangkan total biaya tetap yang telah di depresiasikan sebesar Rp 1,969.79/produksi.

Tabel 4.5 Hasil Produksi (Pendapatan)

No	Keterangan	Biaya	Jumlah
1	Penjualan (pendapatan)		
	100 bungkus x Rp. 1000,-		Rp. 100.000
	Total Biaya Variabel	Rp. 70.700	
	Total Biaya Tetap (didepresiasi)	Rp 1.969,79	
2	Total Biaya		Rp. 72.669,79
3	Laba		Rp. 27.330,21

Sumber : Data Primer 2013

Keterangan :

Jadi dalam satu kali produksi “Stick Ikan Pindang Pedas” mampu menghasilkan berat total 3 kg dan stick dikemas pada plastik dengan berat masing- masing 30 gram sehingga menghasilkan 100 bungkus dengan dilakukan penyusutan terhadap peralatan, dari perhitungan di atas maka laba yang diperoleh setiap satu kali produksi Rp 27.330,21 dengan harga jual per unit Rp. 1000.

4.1.4 Perhitungan Titik Impas (*Break Event Point*)

$$\begin{aligned}
 \text{a. BEP (Harga)} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 72.669,79}{100 \text{ bungkus}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 72.669,79}{100} \\
 &= \text{Rp. } 726,6979
 \end{aligned}$$

Jadi BEP (harga) = Rp. 726/ bungkus

BEP (harga) diperoleh sebesar Rp. 726,6979 artinya, titik impas modal tercapai bila harga “Stick Ikan Pindang Pedas” yang ditetapkan sebesar Rp. 726,6979

$$\begin{aligned}
 \text{b. BEP (unit)} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 72.669,79}{\text{Rp. } 1000} \\
 &= 72,66979
 \end{aligned}$$

Jadi BEP (unit) = 72 bungkus

BEP (unit) diperoleh sebesar 72 bungkus, artinya titik impas modal tercapai jika penjualan “Stick Ikan Pindang Pedas” sebesar 72 bungkus.

4.1.5 Perhitungan R/C Ratio (*Revenue-Cost Ratio*)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai *R/C Ratio* sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Total Pendapatan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}} \\ &= \frac{\text{Rp. 100.000}}{\text{Rp 72.669,79}} \\ &= 1,37608764 \end{aligned}$$

Jadi R/C Ratio = 1,37 (dibulatkan)

Perhitungan analisis *R/C Ratio* pada usaha stick ikan pindang pedas, diperoleh nilai sebesar 1,37. Jadi setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan diperoleh pendapatan sebesar 37 maka usaha layak untuk di usahakan.

4.1.6 Perhitungan *Return On Investment (ROI)*

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai ROI sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Total Aktiva}} \times 100 \% \\ &= \frac{\text{Rp 27.330,21}}{\text{Rp 72.669,79}} \times 100 \% \end{aligned}$$

Jadi nilai ROI = 37,60 %

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 37,60 % artinya setiap Rp. 100 aktiva yang digunakan dalam proses produksi akan mendapatkan laba bersih sebesar Rp. 37,60 dimana laba bersih ini digunakan untuk menutupi investasi yang telah dikeluarkan.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Break Even Point (BEP)

Berdasarkan Perhitungan analisis BEP (unit) menunjukkan bahwa usaha stick ikan pindang pedas diperoleh volume penjualan sebesar 100 bungkus, dimana nilai tersebut lebih besar di bandingkan BEP (unit) yang diperoleh sebesar 72 bungkus. Tingkat kemampuan volume penjualan lebih besar di bandingkan dengan BEP (unit), maka usaha ini layak untuk dikembangkan.

BEP (Rupiah) diperoleh sebesar Rp. 726,6979 lebih kecil dibandingkan dengan harga jual stick ikan pindang pedas yaitu Rp 1000,- artinya, titik impas modal tercapai maka usaha ini menguntungkan.

4.2.2 R/C Ratio

Berdasarkan perhitungan *R/C Ratio* diperoleh dari perbandingan antara total pendapatan Rp 100.000 dibagi dengan total biaya Rp 72.669,79 dalam satu kali proses produksi yaitu 1,37 artinya yaitu setiap Rp. 100 total biaya yang dikeluarkan pada proses produksi maka akan menghasilkan pendapatan Rp. 137 dimana Rp. 37 merupakan keuntungan. Hal ini membuktikan bahwa *R/C Ratio* lebih dari 1, maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.

4.2.3 Return On Investmet (ROI)

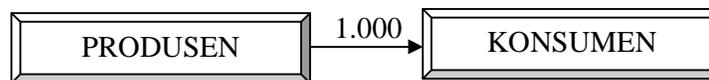
Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 37,60 %, artinya setiap Rp. 100 aktiva yang digunakan dalam proses produksi akan mendapatkan laba bersih sebesar Rp.37,60

dimana laba bersih ini digunakan untuk menutupi investasi yang telah dikeluarkan.

4.3 Pemasaran

Adapun pemasaran dari produksi “Stick Ikan Pindang Pedas” ini menggunakan 2 jenis metode pemasaran sebagaimana digambarkan pada gambar 4.2

1. Langsung ditawarkan ke konsumen.



2. Melalui pengecer langsung ke konsumen.



Gambar 4.2 Bagan Saluran Distribusi “Stick Ikan Pindang Pedas”

Sumber: Data Primer 2013

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, ROI pada usaha Stick Ikan Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

5.2 Saran

Semakin banyaknya persaingan di dalam dunia usaha, maka kepada masyarakat yang akan mengusahakan Stick Ikan Pindang Pedas disarankan :

1. Memajukan usaha dengan usaha memperbesar skala produksi dan meminimalkan biaya serta menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran.
2. Memperluas daerah pemasaran dan menambah strategi pemasaran yang lebih baik sehingga penyebaran produk lebih merata dan menguntungkan.
3. Menjaga mutu produksi serta kepuasan pelanggan demi memperlancar pemasaran untuk kemajuan usaha.
4. Melakukan pengemasan yang inovatif dan elegan sehingga lebih menarik minat konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiyanto, Azam. 2013. *Analisis Usaha Stick Wortel Aroma Pandan (Swap) Kelurahan Tegalharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi*. Tidak Dipublikasikan. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Indah, L, W. 2011. *Analisis Usaha Kue Ladrang Multi Rasa Di Desa Jubung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember*. Tidak Dipublikasikan. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Kasmir. 2009. *Kewirausahaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Pasaribu, H. Ali Musa, 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Pracaya. 2007. *Bertanam Lombok*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, B, H. 2003. *Ikan Pindang*. Yogyakarta : Kanisius.
- Wikibuku Bahasa Indonesia. *Resep Tepung terigu*. http://id.wikibuku.org/wiki/Resep:Tepung_terigu [Download 18 Juli 2013]
- Wikipedia Bahasa Indonesia. *Aneka Stick*. <http://id.wikipedia.org/wiki/stik> [download 22 juli 2013].

Lampiran 2. Dokumentasi

Persiapan alat dan bahan



Pencucian



Pengambilan daging ikan pindang



Penghalusan bahan



Pencampuran bahan



Adonan siap di pipihkan



Pemipihan adonan



Pemotongan adonan menjadi stick



Stick yang telah di potong



Proses Penggorengan



Proses penimbangan



Proses penyiliran



Produk Stick Ikan Pindang Pedas

