

RINGKASAN

ACHMAD DWI KUSHARIYANTO, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, 21 Januari 2014. Proses Produksi dan Pemasaran Kerupuk Ikan Lemuru. Komisi Pembimbing, Ketua : Ir. Bambang Purwanto, MP, Sekretaris : Ir. Abi Bakri, Msi, Anggota : Ir. M. Hefni.

Ikan lemuru (*Sardinella* sp.) merupakan jenis ikan yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Berdasarkan data statistik perikanan Indonesia tercatat bahwa volume tangkapan produksi ikan lemuru Indonesia pada Tahun 2010 sebesar 131.137 ton. Salah satu alternatif dalam mengolah ikan lemuru adalah pengolahan menjadi kerupuk ikan lemuru.

Didapatkan formulasi yang tepat dalam pembuatan kerupuk ikan lemuru yaitu meliputi tepung tapioka 1,5 kg, ikan lemuru 500 gr, bawang putih 50 gr, garam 30 gram dan air sebanyak 1 liter. Kegiatan produksi kerupuk ikan lemuru dilaksanakan sebanyak 15 kali produksi dengan menghasilkan 1.950 kemasan kerupuk ikan lemuru dan dapat menjual sebanyak 1.521 kemasan kerupuk ikan lemuru dengan menggunakan sistem pemasaran secara langsung.

Analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan dengan menggunakan metode laju keuntungan, BEP (unit), BEP (harga), dan B/C Ratio pada usaha kerupuk ikan lemuru ini didapatkan hasil laju keuntungan yaitu sebesar 23, 51 %, BEP (unit) sebesar 82 bungkus dari jumlah satu kali produksi yaitu 130 bungkus, nilai BEP (harga) sebesar Rp 631,54/bungkus dari harga penjualan Rp 1.000/bungkus, dan nilai B/C Ratio 0,24. Berdasarkan keempat metode analisis tersebut maka dapat disimpulkan produksi dan pemasaran kerupuk ikan lemuru menguntungkan dan layak diusahakan.