

## ABSTRAK

### TITIK IMPAS (*Break Even Point*) PENGOLAHAN IKAN ASIN JAMBAL ROTI

Oleh

Hilda Ulvianty  
NPM 145009024

Dosen Pembimbing :

H. D.Yadi Heryadi  
Hj. Candra Nuraini

Ikan sebagai komoditi utama sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan dan kaya akan protein, ikan juga merupakan bahan makanan yang mudah mengalami pembusukan sehingga upaya pengolahan hasil perikanan sangat dibutuhkan. Ikan manyung (*Arius thalassinus*) merupakan bahan baku utama untuk pengolahan ikan asin jambal roti, pengolahan ini memiliki tujuan utama untuk mengembangkan suatu usaha pengolahan ikan asin jambal roti maka dari itu perencanaan pengolahan hasil dibutuhkan untuk mengetahui berapa nilai jual dan volume serta harga agar usaha tersebut tidak mengalami kerugian dan mengetahui laba yang di peroleh.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui titik impas (*Break Even Point*) pengolahan Ikan Asin Jambal Roti. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada pengolahan ikan asin jambal roti Bahari di Desa Pangandaran Kecamatan pangandaran Kabupaten Pangandaran.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan bahwa keragaan pengolahan ikan asin jambal roti bahari termasuk ke dalam skala Usaha Mikro dengan ketersediaan bahan baku yang masih terbatas, proses pengolahan dilakukan secara tradisional dengan pemasaran yang telah memiliki pasarnya sendiri. Maka usaha ikan asin jambal roti diperoleh penerimaan sebesar Rp. 16.500.000,00 dengan volume produksi ikan asin jambal roti sebanyak 150 kilogram dengan harga Rp.110.000,00 per kilogram. *Break Even Point* (BEP) nilai penjualan sebesar Rp. 1.410.142,017 dengan *break even point* volume produksi sebanyak 12,819 kilogram dan pada saat *Break Even Point* harga sebesar Rp. 72.228,28 per kilogram. Adapun batas keamanan atau *Margin Of Safety* (MoS) dari pengolahan ikan asin jambal roti Bahari sebesar 91,45 persen (Rp. 15.089.250,00).

Kata Kunci : Ikan Manyung, Titik Impas, Jambal Roti.