

ABSTRAK

KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN JAMBAL ROTI

Oleh
Hilmi Firmansyah
NPM 145009009

Dosen Pembimbing :
Tedi Hartoyo
H. Dedi Sufyadi

Ikan adalah hewan yang bertulang belakang (*Vetebrata*) yang berdarah dingin dimana hidupnya dilingkungan air, Ikan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat dan harganya terjangkau. Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar, air asin (laut), dan air payau atau tambak. Ikan manyung (*Arius thalassinus*) sebagai ikan segar yang ekonomis sebagai bahan utama untuk diolah khususnya dijadikan olahan ikan asin jambal roti, Namun ikan ini juga tergolong bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain sehingga ikan harus mendapatkan proses pengolahan kembali agar memiliki daya tahan lama. Pengolahan ini memiliki tujuan membangun suatu usaha yaitu pengolahan ikan manyung (*Arius thalassinus*) menjadi ikan asin jambal roti, maka untuk menjadikan suatu usaha yang dikembangkan agar tidak mengalami kerugian harus mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan setiap pengolahan dan pendapatan yang diperoleh. Penelitian ini bertujuan mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan manyung (*Arius thalassinus*) menjadi ikan asin jambal roti. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada produsen Bahari sebagai salah satu pengolah ikan manyung (*Arius thalassinus*) menjadi ikan asin jambal roti di Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran.

Biaya total yang dikeluarkan oleh Bahari di Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi Rp. 10.834.241,98 penerimaan sebesar Rp. 18.700.000,00 dan pendapatan sebesar 7.865.758,02. Tingkat kelayakan dari usaha pengolahan ikan manyung menjadi ikan asin jambal roti menghasilkan *Revenue Cost Ratio* sebesar 1,72 dan layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Ikan Manyung (*Arius thalassinus*), Kelayakan Usaha (R/C Ratio), Jambal Roti

ABSTRACT

KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN JAMBAL ROTI

By
Hilmi Firmansyah
145009009 NPM

Supervisor :
Tedi Hartoyo
H. Dedi Sufyadi

Fish are vertebrate (cold-blooded) animals whose lives are in the water, Fish is a source of animal protein that is consumed by many people because it is relatively easy to obtain and affordable. Many types of fish developed in Indonesia include freshwater fisheries, salt water (sea), and brackish water or ponds. Manyung fish (*Arius thalassinus*) as an economical fresh fish as the main ingredient to be processed, especially used as processed jambal roti salted fish, but these fish are also classified as foodstuffs which are rapidly decomposing compared to other food ingredients so that fish must get the processing back to have power durable. This processing has the purpose of building a business that is processing of the lotung fish (*Arius thalassinus*) into salted jambal roti, so to make a business that is developed so as not to experience loss must know how much it costs each processing and income earned. This study aims to determine the feasibility of processing business of manyung fish (*Arius thalassinus*) into salted jambal roti fish. The research method used is a case study on Bahari producers as one of the processors for manyung fish (*Arius thalassinus*) into salted jambal roti in Pangandaran Village, Pangandaran District, Pangandaran Regency.

The total cost incurred by Bahari in Pangandaran Village, Pangandaran District, Pangandaran Regency in one production process of Rp. 10,834,241.98 revenue of Rp. 18,700,000.00 and income of 7,865,758.02. The level of feasibility of the processing of manyung fish into salted jambal roti fish results in a Revenue Cost Ratio of 1.72 and deserves to be cultivated.

Keywords: Manyung Fish (*Arius thalassinus*), Business Feasibility (R/C Ratio), Jambal Roti