

ABSTRAK

Abon Ikan berbahan dasar Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu produk olahan perikanan yang dikembangkan oleh Poklahsar Ummi Mandiri Desa Panembangan, Cilongok, Kabupaten Banyumas. Kelompok Pengolah dan Pemasar sebagai organisasi yang mewadahi inovasi dan kreativitas ibu - ibu khususnya di Desa Panembangan untuk mengolah ikan menjadi produk olahan yang memiliki nilai guna. Poklahsar Ummi Mandiri masih berbentuk industri rumah tangga sehingga sangat memungkinkan untuk di analisis studi kelayakan usaha dari produk yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha produk Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang meliputi aspek produksi (teknis dan teknologi), aspek kelayakan ekonomi dan aspek pemasaran di Poklahsar Ummi Mandiri Desa Panembangan, Cilongok, Kabupaten Banyumas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi pasrtisipasi aktif dan survei. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha produk abon ikan lele layak untuk dilanjutkan sesuai studi kelayakan bisnis sesuai dengan pedoman *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standar Sanitation Operational Procedure* (SSOP). Aspek produksi (teknis dan teknologi) meliputi alat dan bahan baku, karyawan, rumah produksi dan pemanfaatan limbah sesuai dengan pedoman *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standar Sanitation Operational Prosedure* (SSOP). Aspek finansial dengan *Payback Period* (PP) dengan hasil perhitungan selama 7 bulan, *Break Even Point* (BEP) dengan BEP rupiah Rp. 10.704.242 dengan nilai BEP produksi sebanyak 535 unit selama satu tahun. *Net Present Value* pada usaha produk abon ikan lele di Poklahsar Ummi Mandiri Desa Panembangan, Kabupaten Banyumas positif atau lebih dari nol ($N > 0$). *Internal Rate Of Return* (IRR) sebesar 137% dengan *discount rate* yang digunakan untuk NPV dan IRR sebesar 20% dan bersifat *feasible* sehingga usaha produk abon ikan lele layak dilanjutkan.

Kata Kunci : *Abon Ikan Lele, Poklahsar, Analisis Kelayakan Usaha*

ABSTRACT

Shredded fish made from catfish (*Clarias gariepinus*) is one of the processed fishery products developed by Poklahsar Ummi Mandiri, Panembangan Village, Cilongok, Banyumas Regency. Processing and Marketers Group as an organization that accommodates innovation and creativity of women, especially in Panembangan Village to process fish into processed products that have use value. Poklahsar Ummi Mandiri is still in the form of a home industry so it is possible to analyze the business feasibility study of the products produced. This study aims to determine and analyze the business feasibility of Shredded Catfish (*Clarias gariepinus*) products which include production aspects (technical and technological), economic feasibility aspects and marketing aspects at Poklahsar Ummi Mandiri Panembangan Village, Cilongok, Banyumas Regency. The method used in this research is active participation observation and survey. The results showed that the business of shredded catfish products was feasible to continue according to a business feasibility study in accordance with Good Manufacturing Practice (GMP) guidelines and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP). Production aspects (technical and technological) include tools and raw materials, employees, production houses and waste utilization in accordance with Good Manufacturing Practice (GMP) guidelines and Standard Sanitation Operational Procedures (SSOP). Financial aspect with Payback Period (PP) with calculation results for 7 months, Break Even Point (BEP) with BEP rupiah Rp. 10,704,242 with a production BEP of 535 units for one year. The Net Present Value of the catfish floss product business in Poklahsar Ummi Mandiri, Panembangan Village, Banyumas Regency is positive or more than zero ($N > 0$). Internal Rate Of Return (IRR) is 137% with a discount rate used for NPV and IRR of 20% and is feasible so that the business of shredded catfish is feasible to continue.

Keywords : *Shredded Catfish, Poklahsar, Business Feasibility Analysis*