

## **Analisis Kelayakan Usaha Bakso Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Skala Industri Kecil Menengah**

**Putri Fauziah Yuniyanti**

### **ABSTRAK**

*Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan bumbu dan bahan lain dibentuk bulatan selanjutnya direbus hingga matang. Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis daging, diantaranya daging sapi, daging ayam, daging ikan dan sebagainya. Ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso memiliki nilai gizi yang tinggi, tidak terlalu amis, dan masih segar. Salah satu jenis ikan air tawar yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso ikan yaitu ikan lele. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan analisis kelayakan usaha bakso ikan lele dengan kapasitas 60 kg per hari yang layak dari segi teknologi dan ekonomi. Jumlah kemasan per hari 300 kemasan dengan berat per 200 g / kemasan. Harga jual bakso ikan lele Rp. 15.000 per kemasan dengan isi 10 butir. Hasil analisis finansial adalah sebagai berikut : Net Present Value (NPV) Rp. Rp. 217.100.777. Benefit Cost Ratio(B/C Ratio) lebih dari 1 yaitu 1,06. Internal Rate of Return 27,51% dan Pay Back Periode 3 tahun 7 bulan. faktor diskonto yang digunakan 9,75% per tahun. Dari hasil analisis finansial dapat disimpulkan bahwa usaha produksi bakso ikan lele 60kg per hari layak dijalankan*

**Kata Kunci:** Bakso, Ikan Lele, Analisis Kelayakan Finansial