

ABSTRAK

PENGEMBANGAN USAHA MIKRO SAMBAL TUNA LINGKUNG *(Analisis Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir Gudang Lelang, Kecamatan Bumi Waras, Kota Bandar Lampung)*

Oleh
OKTARINA

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengembangan usaha mikro sambal tuna lingkung di Gudang Lelang, Kecamatan Bumi Waras, Kota Bandar Lampung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2024 bertempat di Gudang Lelang, Kecamatan Bumi Waras, Kota Bandar Lampung. Metode yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data terdiri atas teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data dianalisis dengan metode *before-after*. Informan pada penelitian ini terdiri atas masyarakat Gudang Lelang, Penyuluh Perikanan Kota Bandar Lampung, dan Koperasi Mina Jaya. Data yang diperoleh diolah melalui tiga alur kegiatan yang berlangsung secara bersamaan yaitu: pengolahan data, penyajian data, penarikan kesimpulan /verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengembangan usaha mikro sambal tuna lingkung terdiri atas tahap sosialisasi, pelatihan, pengolahan, dan pemasaran secara *offline* dan *online*. Proses pengolahan usaha mikro kecil menengah sambal tuna lingkung memiliki keunggulan yaitu bahan-bahan mudah didapat, dapat diproduksi kapan saja dengan menggunakan peralatan rumah tangga, dan dapat dilakukan secara mandiri. Selain itu, terdapat faktor penghambat dalam usaha mikro produk ini yaitu proses pengolahan yang membutuhkan waktu 8 jam, namun proses ini dapat diatasi melalui dua tahapan yaitu produk diolah hingga setengah matang dan disimpan dalam *freezer*. Berdasarkan metode *before-after* dapat diperoleh keuntungan 90% dari harga bahan baku yang dapat mensejahterakan masyarakat pelaku usaha.

Kata kunci: Usaha mikro, Sambal lingkung, Ikan tuna

ABSTRACT

DEVELOPMENT OF LINGKUNG TUNA CHILI SAUCE MICRO BUSINESS

**(Socio-Economic Analysis of Coastal Communities in Gudang Lelang,
Bumi Waras District, Bandar Lampung City)**

By

OKTARINA

The purpose of this study was to analyze the development of micro-enterprises of environmental tuna chili sauce in Gudang Lelang, Bumi Waras District, Bandar Lampung City. This study was conducted in August-September 2024. located in Gudang Lelang, Bumi Waras District, Bandar Lampung City. The method used is descriptive qualitative with data collection techniques consisting of observation, interview, and documentation techniques. Data were analyzed using the before-after method. Informants in this study consisted of the Gudang Lelang community, Fisheries Extension Workers of Bandar Lampung City, and the Mina Jaya Cooperative. The data obtained were processed through three simultaneous activity flows, namely: data processing, data presentation, drawing conclusions / verification. The results of the study indicate that the process of developing a micro-business of lingkung tuna chili sauce consists of stages of socialization, training, processing, and marketing offline and online. The processing process of micro-small and medium-sized tuna chili sauce lingkung has the advantage that the ingredients are easy to obtain, can be produced at any time using household appliances, and can be done independently. In addition, there are inhibiting factors in this micro-product business, namely the processing process which takes 8 hours, but this process can be overcome through two stages, namely the product is processed until half cooked and stored in the freezer. Based on the before-after method, a profit of 90% of the price of raw materials can be obtained which can improve the welfare of business actors.

Keywords: Micro business, Tuna lingkung chili sauce, Tuna fish