

ABSTRACT

ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTANCE AND FINANCIAL FEASIBILITY OF INSTANT FISH FLOSS SEASONING WITH THE ADDITION OF KAFFIR LIME LEAVES (CITRUS HYSTRIX)

By

Cevan Cantata Gurusinga

Shredded fish generally has a fishy aroma, so it requires creation with the addition of kaffir lime leaves (Citrus hystrix) to reduce the fishy aroma in the shredded fish, so it is necessary to add kaffir lime leaves to the instant seasoning of shredded fish. As a new product of shredded fish seasoning, it is necessary to analyze consumer acceptance and financial feasibility. The purpose of this study was to analyze consumer acceptance of shredded fish instant seasoning with the addition of kaffir lime leaves and analyze the financial feasibility of the shredded fish instant seasoning business. This research was conducted with an experimental method using a completely randomized design (CRD) with the treatment of the addition of kaffir lime leaves, namely P1 (0 grams), P2 (2 grams), P3 (4 grams), P4 (6 grams) and P5 (8 grams). The results showed that the application of instant seasoning had a significantly different effect on color, aroma, and taste parameters. As for the texture parameter, it is not significantly different from consumer acceptance and the best seasoning is seasoning treatment 3 with 4 grams of kaffir lime leaves. From the results of the financial analysis of the shredded fish instant seasoning business can be said to be feasible because, NPV of 874,515,101, IRR = 187.8% > interest rate, Net B/C = 1.290 > 1 and PP = 1 year 2 months 3 days with a projected business life for 10 years of production.

Keywords: Instant Seasoning, shredded fish, consumer acceptance, financial analysis

ABSTRAK

ANALISIS PENERIMAAN KONSUMEN DAN KELAYAKAN FINANSIAL BUMBU INSTAN ABON IKAN DENGAN PENAMBAHAN DAUN JERUK PURUT (*CITRUS HYSTRIX*)

Oleh

Cevan Cantata Gurusinga

Abon ikan umumnya memiliki aroma amis sehingga diperlukan kreasi dengan penambahan daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) untuk mengurangi aroma amis pada abon tersebut. sehingga diperlukan penambahan daun jeruk purut pada bumbu instan abon ikan. Sebagai produk baru bumbu abon ikan ini perlu dilakukan analisis penerimaan konsumen serta kelayakan finansial. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap bumbu instan abon ikan dengan penambahan daun jeruk purut dan menganalisis kelayakan finansial dari usaha bumbu instan abon ikan. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan daun jeruk purut yaitu P1 (0 gram), P2 (2 gram), P3 (4 gram), P4 (6 gram) dan P5(8 gram). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaplikasian bumbu instan memiliki pengaruh yang berbeda sangat nyata pada parameter warna, aroma, dan rasa. Sedangkan untuk parameter tekstur tidak berbeda nyata terhadap penerimaan konsumen dan bumbu yang menjadi perlakuan terbaik adalah bumbu dengan perlakuan 3 dengan 4 gram daun jeruk purut. Dari hasil analisis finansial usaha bumbu instan abon ikan dapat dikatakan layak dijalankan dikarenakan, NPV sebesar 874.515.101, IRR = 187,8% > tingkat suku bunga, Net B/C = 1,290 > 1 dan PP = 1 tahun 2 bulan 3 hari dengan proyeksi umur usaha untuk 10 tahun produksi.

Kata kunci: Bumbu Instan, penerimaan konsumen, analisis finansial, abon ikan