

ANALISIS USAHA KULINER RUJAK KUAH PINDANG DI KECAMATAN MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI

Bemby Oktabilian Pratama
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email: bembyoktabilian@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari tugas akhir ini yaitu dapat melakukan proses produksi rujak kuah pindang, dapat menganalisis kelayakan usaha pada usaha kuliner rujak kuah pindang, dan melakukan pemasaran produk rujak kuah pindang. Pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Waktu pelaksanaan tugas akhir dilaksanakan mulai dari 1 Januari 2022 sampai 1 Juni 2022. Metode analisis yang digunakan dalam usaha kuliner rujak kuah pindang ini adalah BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On investment*). Pemasaran produk kuliner rujak kuah pindang ini menggunakan metode pemasaran secara langsung dari produsen ke konsumen. Dalam tugas akhir ini hasil dari proses produksi rujak kuah pindang dilakukan sebanyak 5 kali produksi, dalam satu kali produksi menghasilkan 15 kemasan dengan berat bersih 650 ml/kemasan. Hasil analisis kelayakan usaha kuliner rujak kuah pindang menghasilkan BEP (Produksi) sebesar 9 kemasan dengan total produksi 15 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp. 6.000,93/kemasan dengan harga jual Rp. 10.000/kemasan. R/C Ratio sebesar 1,67 dan ROI sebesar 12,04%. Berdasarkan analisis kelayakan usaha diatas dapat diartikan bahwa usaha kuliner rujak kuah pindang ini layak untuk diusahakan atau usaha ini menguntungkan. Pemasaran produk rujak kuah pindang menggunakan bauran pemasaran (4P) (*Product, Price, Promotion, Place*). Dalam tugas akhir ini pemasaran produk rujak kuah pindang yang dijual dengan harga Rp. 10.000/kemasan menggunakan metode saluran pemasaran *personal selling* (secara langsung) ke konsumen dan promosi melalui media sosial seperti *whatsapp* dan *instagram*.

Kata kunci : *Analisis usaha, Rujak Kuah Pindang*

