

**Analisis Usaha Produksi Hotang (Hotdog Kentang)
Sosis di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore
Kabupaten Banyuwangi**

Muhammad Qodri Azizi
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Hotang (Hotdog Kentang) Sosis adalah produk yang diolah dari kentang, sosis, tepung terigu, tepung jagung, telur, garam, ragi instan yang diolah menjadi hotang sosis dan dibentuk lalu digoreng. Tugas akhir yang dilakukan di Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi. Dilaksanakan selama 4 bulan yaitu mulai Februari sampai Mei 2022. Tujuan dari tugas akhir ini adalah dapat melakukan proses usaha produksi Hotang (hotdog kentang) sosis, dapat menganalisis tingkat kelayakan usaha Hotang (hotdog kentang) sosis, serta dapat memasarkan produk Hotang (hotdog kentang) sosis. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode primer dan sekunder. Saluran distribusi yang digunakan adalah distribusi secara langsung, yaitu dengan membuka warung dan konsumen bisa langsung membeli ke warung dan melakukan promosi periklanan melalui media sosial. Produksi Hotang (Hotdog Kentang) Sosis dilakukan 1 bulan sekali selama 5 kali produksi. Hasil BEP Harga Rp. 11.069 dengan harga jual Rp. 15.000, BEP Produksi yaitu 15 kemasan dari total produksi 20 kemasan, R/C Ratio diperoleh 1,35, dan ROI diperoleh 7,09%. Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Dengan saluran distribusi yang paling efektif yaitu secara langsung.

Kata Kunci : *BEP, Kentang, R/C Ratio, ROI, Sosis*