

Analisis Usaha Dendeng Sapi di Desa Curahkalak Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo

Chika Aulia Sarah Salsabil
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email : chikaauliasarahsalsabil@gmail.com

ABSTRAK

Dendeng sapi merupakan makanan tradisional perpaduan antara irisan daging sapi dengan campuran rempah. Dendeng kering banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Maka dari itu, dendeng dapat dijadikan sebagai sebuah ide usaha. Produk ini dikemas dalam kemasan plastik vakum *roll emboss* dengan memanfaatkan teknologi berupa vakum untuk memperpanjang masa simpan dan juga memberikan nilai tambah terhadap produk. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 (empat) bulan dimulai dari 18 Agustus hingga 18 November 2022 di Desa Curahkalak Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan proses produksi, menganalisis kelayakan usaha dan melakukan pemasaran produk dendeng sapi. Metode analisis data yang digunakan terdiri dari BEP, R/C *Ratio*, serta ROI. Strategi pemasaran yang digunakan untuk produk dendeng sapi menerapkan prinsip 4P yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Promotion* (Promosi), dan *Place* (Saluran Pemasaran). Proses produksi dendeng sapi dilakukan selama 5 kali dengan hasil sebanyak 24 kemasan setiap kali produksi dan *netto* 100 gram. Dalam satu kali produksi memperoleh laba sebesar Rp. 53.926,27. Hasil BEP (produksi) sebesar 21,30 kemasan dari total produksi sebanyak 24 kemasan dan BEP (harga) Rp. 17.753,07,-/kemasan dengan harga jual Rp. 20.000 per kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,12 dan ROI sebesar 0,60% . Berdasarkan ketiga metode analisis tersebut maka produk dendeng sapi menguntungkan atau layak diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Dendeng, Daging Sapi.