

ANALISIS USAHA CIRENG *CRISPY* ISI AYAM *TAICHAN FROZEN FOOD* DI KABUPATEN BONDOWOSO

Nurcahyanti

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email: nurcahyanti602@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan di Kabupaten Bondowoso dimulai pada tanggal 9 Agustus 2022 sampai 30 November 2022. Tujuan dilaksanakannya tugas akhir ini untuk melakukan proses pembuatan, menghitung analisis kelayakan usaha, dan melakukan pemasaran cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* di Kabupaten Bondowoso. Metode analisis yang digunakan untuk menghitung kelayakan usaha diantaranya menggunakan metode analisis BEP (*Break Event Point*), metode analisis usaha R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan metode analisis usaha ROI (*Return On Investment*). Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan adapun tahapan proses pembuatan cireng *crispy* isi ayam *taichan frozen food* yaitu menyiapkan alat dan bahan, membuat isian cireng, menimbang dan mengukur bahan, membuat adonan, pembentukan dan pengisian cireng, perebusan, pelapisan tepung panir, pengemasan dan pelabelan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran langsung (produsen ke konsumen) dan tidak langsung (produsen, *reseller* ke konsumen). Hasil perhitungan analisis usaha menunjukkan bahwa nilai BEP (produksi) sebesar 19,93 kemasan dari total dalam 1 kali proses produksi sebanyak 24 kemasan, nilai BEP (harga) sebesar Rp. 9.968,4,-/kemasan dengan harga jual Rp. 12.000,-/kemasan, nilai R/C Ratio sebesar 1,20 dan nilai ROI sebesar 1,53% sehingga usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Demikian dengan saluran pemasaran yang efektif digunakan yaitu saluran pemasaran secara langsung karena lebih efisien.

Kata Kunci : *Analisis Usaha, Cireng, Frozen Food*