

ANALISIS USAHA BASGOR KELANG DI DESA KILENSARI KECAMATAN PANARUKAN KABUPATEN SITUBONDO

Lukman Wijaya

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

E-mail: hawlukman@gmail.com

ABSTRAK

Basgor Kelang merupakan salah satu makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung yang dipadukan dengan kuah ikan tongkol. Basgor Kelang memiliki harga jual yang terjangkau tetapi juma memiliki sumber protein didalamnya. Basgor Kelang merupakan suatu produk makanan yang dibuat dengan cara mencampurkan adonan tepung terigu dan tepung kanji menggunakan air dengan ditambahkan bawang putih dan penyedap rasa, dan disajikan dengan kuah ikan tongkol. Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah mengetahui dan melakukan proses produksi Basgor Kelang, mengetahui dan menganalisis usaha Basgor Kelang, melakukan pemasaran produk Basgor Kelang. Pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo yang dimulai dari tanggal 30 Juli 2023 hingga 30 November 2023. Metode analisis kelayakan usaha Basgor Kelang terdiri dari *Break Event Point* (BEP), *Revenew Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Hasil dari satu kali proses produksi Basgor Kelang membutuhkan waktu selama 2 jam, menggunakan 1 tenaga kerja dan menghasilkan sebanyak 20 produk Basgor Kelang. Hasil analisis usaha diperoleh nilai BEP (Produksi) sebesar 14,85 kemasan dari 20 kemasan, nilai BEP (Harga) sebesar Rp 4.457,87 dengan harga jual Rp 6.000, nilai R/C Ratio sebesar 1,34 dan nilai ROI sebesar 6,07%. Berdasarkan hasil analisis tersebut maka usaha Basgor Kelang dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Bauran pemasaran produk Basgor Kelang menggunakan strategi 4P yaitu *Product*, *Price*, *Place* dan *Promotion*. Produk yang dijual yaitu Basgor Kelang, *Price* atau harga jual sebesar Rp 6.000, *Place* atau tempat pemasaran berada di daerah Situbondo dan sekitarnya, serta promosinya menggunakan media sosial *WhatsApp* dan *Instagram*.

Kata kunci: *Basgor Kelang, Analisis Usaha*