

RINGKASAN

Analisis Usaha Kebab Ayam Saus Mentai di Desa Purwoharjo Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi, Vevialika, Nim D31220279, Tahun 2025, 56 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana Pongoh, S.Pi, MP. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Kebab merupakan makanan khas Timur Tengah dikenal sebagai *tortilla* yang digulung, disajikan dengan isian daging yang kaya rempah dan sayuran segar. Umumnya kebab menggunakan daging, agar lebih variatif produk kebab ini menggunakan ayam yang diolah dengan bumbu kecap untuk menambah keunikan. Saus mentai biasanya digunakan pada hidangan seperti *sushi*, ramen dan dimsum. Penambahan saus mentai merupakan hasil pengembangan produk yang dilakukan untuk memberikan cita rasa baru pada kebab, hal ini dapat menjadi peluang usaha. Membuat kebab ayam saus mentai yaitu dengan cara, ayam yang sudah diolah menjadi ayam kecap, dibungkus menggunakan *tortilla* bersama sayuran segar, disiram dengan saus mentai dan ditambah saus sambal menghasilkan rasa gurih, pedas dan *creamy*. Kebab ayam saus mentai ini termasuk dalam makanan cepat saji karena memiliki umur simpan pendek dengan kurun waktu 18 jam.

Tujuan tugas akhir ini adalah melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha dan mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk usaha kebab ayam saus mentai. Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Purwoharjo Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi selama 5 (lima) bulan yang dimulai dari 9 Juli sampai dengan 23 Desember. Metode analisis usaha yang diterapkan pada tugas akhir ini yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Pemasaran yang digunakan yaitu 4P *Product* (produk), *Price* (harga), *Place* (distribusi), *Promotion* (promosi).

Proses produksi kebab ayam saus mentai terdiri dari 6 tahapan dimulai dari persiapan alat, bahan dan bahan penunjang, merakit kemasan, pengolahan ayam, persiapan isian kebab, pembuatan kebab dan tahap terakhir pengemasan produk. Selama proses produksi, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, salah satunya adalah kesulitan dalam menggulung kebab. Hal ini berdampak pada proses

pemanggangan, di mana kebab menjadi sulit untuk dibalik secara sempurna. Kemudian, jika api terlalu kecil pemanggangan akan semakin lama namun tidak dapat menggunakan api besar karena dapat mengakibatkan gosong maka dari itu api harus stabil. Serta kebab harus sering dilihat pada sisi yang dipanggang karena seringkali terdapat sisi yang belum matang jugadapat terjadi kegosongan.

Kegiatan proses produksi dilakukan selama 5 kali produksi. Total bahan baku yang digunakan 2 kg dengan total keseluruhan bahan yang digunakan 6,5 kg dapat menghasilkan 30 kemasan dijual dengan harga Rp 12.000 per kemasan. Dalam satu kali proses produksi membutuhkan waktu 7 jam dengan 1 tenaga kerja. Hasil analisis usaha diperoleh BEP (produksi) 21,59 dari total 30 kemasan dan BEP (harga) Rp 8.636,16 dengan harga jual Rp 12.000 per kemasan. Nilai R/C Ratio 1,389 dan ROI 9,80% sehingga usaha menguntungkan dan layak diusahakan.

Kebab ayam saus mentai dipasarkan di wilayah Desa Purwoharjo Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi dan daerah sekitar Kampus Politeknik Negeri Jember. Saluran distribusi yang dilakukan satu saluran yaitu secara langsung dari produsen ke konsumen tanpa perantara dan jenis promosi yang digunakan yaitu *personal selling*. Menggunakan sistem penjualan *Pre Order* (PO) dengan cara membagikan informasi dalam bentuk pamflet melalui media sosial *WhatsApp* dan *Instagram*.