

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Go Hyong "Mantulity" di Desa Tangsil Kulon Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso**, Musyarafah Ulfa, NIM D31221400, Tahun 2024, 64 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Oktanita Jaya Anggraeni, SE, MP selaku Dosen Pembimbing.

Gohyong merupakan hasil perpaduan budaya Tionghoa dan Betawi. Awalnya go hyong merupakan makanan yang terbuat dari kulit lumpia yang diisi dengan daging babi cincang. Kemudian diubah menjadi isian daging ayam cincang yang dicampur dengan tepung tapioka kemudian digoreng

Tujuan dari tugas akhir ini adalah melaksanakan proses pembuatan go hyong, menganalisis kelayakan usaha go hyong, menjalankan pemasaran usaha go hyong. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 5 bulan, dimulai dari tanggal 31 Juli 2024 sampai dengan 31 Desember 2024 di Desa Tangsil Kulon Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso. Metode analisis yang digunakan adalah *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Proses produksi Go Hyong dilakukan satu minggu sebanyak satu kali dengan jumlah produksi sebanyak 20 kemasan dengan harga jual per kemasan Rp 10.000,-. Proses produksi dimulai dari Persiapan alat dan bahan, penghalusan daging ayam, pembuatan kulit adonan, pembuatan adonan, pembentukan dan pemotongan go hyong, penggorengan, pembuatan kuah go hyong, pengemasan dan pelabelan, serta pemasaran produk.

Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha menggunakan metode BEP, R/C Ratio dan ROI diperoleh hasil BEP (hasil/produksi) pada konsumen akhir 16,36 kemasan dari volume penjualan 20 kemasan dalam satu kali produksi, BEP (harga) Rp8.182,- per kemasan dari harga jual Rp10.000,- per kemasan, R/C Ratio 1,22 dan ROI 4,65%. Berdasarkan dari analisis tersebut usaha Go Hyong layak untuk dijalankan. Pemasaran yang digunakan adalah pemasaran langsung karena pemasaran ini efektif digunakan. Sedangkan promosi dilakukan secara *offline* dan *online*. Promosi *online* menggunakan media sosial seperti *whatsapp*.