

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cireng singkatan dari "aci goreng" yang berasal dari bahasa Sunda dan menjadi makanan ringan yang populer di seluruh Indonesia. Pada awalnya, cireng terbuat dari campuran tepung aci dan air, dicampur dengan bumbu yang khas seperti bawang putih, garam, dan penyedap rasa. Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, Cireng dimodifikasi dengan diberi isian di dalamnya seperti ayam suwir.

Daging ayam merupakan salah satu pangan asal hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan protein dan vitamin daging ayam sangat bermanfaat jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan seimbang. Daging ayam mengandung mineral penting untuk tubuh seperti kalsium, fosfor, zat besi, dan beberapa vitamin seperti vitamin A dan vitamin B1 (Sukaryani, 2021).

Cireng Ayam suwir memiliki banyak penggemar dari anak-anak sampai orang dewasa. Selain itu, harga daging ayam di banding daging lainnya jauh lebih murah. Sehingga, banyak pasar-pasar di Indonesia yang menjual daging ayam untuk konsumsi sehari – hari. Sehingga dapat dijadikan manfaat peluang untuk membuka usaha Cireng Ayam Suwir (Desvianti, 2024).

Cireng isi ayam suwir adalah salah satu varian kuliner yang sedang naik daun di ranah kuliner Indonesia. Gabungan antara rasa gurih dari cireng dan kelezatan ayam suwir membuat hidangan ini menjadi pilihan yang sempurna untuk menyajikan cita rasa yang berbeda. Cireng isi ayam suwir ini merupakan cemilan yang dapat di nikmati pada saat kumpul bersama keluarga. Banyak anak-anak dan orang dewasa menggemari makanan ringan seperti cireng ini. Selain rasanya yang gurih, cireng isi ayam suwir ini juga memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga baik untuk tubuh. Usaha Cireng ayam Suwir diharapkan dapat memperoleh keuntungan dan menciptakan lapangan kerja. Oleh sebab itu, dilakukan analisis usaha dengan menggunakan metode *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Selain itu, implementasi bauran pemasaran (4P) yaitu *Product* (Produk), *Packaging* (Pengemasan), *Price* (Harga), dan *Promotion* (Promosi).ibutuhkan untuk proses

pemasaran cireng ayam suwir sehingga dapat diterima oleh masyarakat di Desa Pondok Waluh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan mengenai Analisis Usaha Cireng Ayam Suwir, maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan Cireng Ayam Suwir di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Cireng Ayam Suwir di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Cireng Ayam Suwir ?.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan Analisis Usaha Cireng Ayam Suwir, memiliki tujuan sebagai berikut

1. Mengetahui cara pembuatan Cireng Ayam Suwir di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember.
2. Menghitung analisis usaha menggunakan BEP (Break Even Point), R/C ratio (Revenue/Cost Ratio) dan ROI (Return on Investment) Cireng Ayam Suwir di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember.
3. Memasarkan produk Cireng Ayam Suwir.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan Cireng Ayam Suwir.
2. Dapat meningkatkan kreativitas pembaca dalam menciptakan usaha baru.
3. Dapat menambah wawasan tentang merintis suatu usaha.