

RINGKASAN

Analisis Usaha Cireng Ayam Suwir Di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember, Shelvia Chandra Vallentin, Nim D31222594, Tahun 2025, 55 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana Pongoh, S.Pi, MP. (Dosen Pembimbing).

Cireng merupakan makanan khas dari sunda yang kini banyak diminati di Indonesia. Cireng diinovasi dengan isian ayam suwir didalamnya yang diberi bumbu merah sehingga dapat menaikkan harga jual. Produk cireng ayam suwir merupakan cemilan yang bahan baku utamanya terbuat dari tepung tapioka dan memiliki isian ayam yang sudah disuwir. Selain rasanya yang gurih, cireng ayam suwir ini juga memiliki rasa agak manis yang berasal dari bumbu ayam suwir yang terdapat pada isian adonan cireng. Produk cireng ayam suwir ini dapat bertahan 2 minggu apabila disimpan pada suhu dingin.

Tujuan tugas akhir ini adalah melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha dan melakukan pemasaran pada produk cireng ayam suwir. Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Pondok Waluh Kecamatan Kencong Kabupaten Jember selama 5 (lima) bulan yang dimulai dari tanggal 21 Agustus sampai dengan 30 Desember 2024. 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 pembuatan cireng ayam suwir meliputi beberapa langkah yaitu: Persiapan alat dan bahan, Pembersihan, perebusan, dan penghalusan bahan, pengolahan isian dalam cireng, Pembuatan Adonan Cireng, Proses Pencetakan Cireng Ayam Suwir, pengemasan dan pelabelan.

Berdasarkan analisis usaha cireng ayam suwir yang dilakukan menggunakan metode BEP (produksi) diperoleh 19,658 kemasan dari total produksi sebanyak 24 kemasan, BEP (harga) Rp. 8.191,021/kemasan dengan harga jual Rp. 10.000 per kemasan, Analisis R/C Rasio diperoleh 1,22 dan ROI 2,18%. Dapat disimpulkan bahwa usaha cireng ayam suwir menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.