

RINGKASAN

Analisis Usaha Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember, Hafidya Aulia Rahma, NIM D31222340, 62 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Alwan Abdurrahman S.H.,M.M. selaku Dosen Pembimbing.

Tepung tapioka, yang dikenal juga sebagai tepung kanji atau aci yang merupakan hasil ekstraksi pati dari singkong. Tepung ini sering digunakan dalam berbagai olahan karena fungsinya sebagai pengental atau pengikat. Pada awalnya cireng berbentuk sederhana seperti pipihan bulat lalu di goreng, namun seiring berjalannya waktu cireng terus mengalami inovasi seperti penambahan isian ayam suwir untuk memperkaya cita rasa. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan usaha cireng *frozen* isi ayam suwir, dalam aspek produksi, strategi bauran pemasaran, dan potensi keuntungan, guna mendukung keberlanjutan usaha.

Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan selama 5 bulan dimulai pada tanggal 20 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024 yang bertempat di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Alur proses produksi diawali dengan persiapan alat dan bahan, pembuatan isian cireng, pembuatan kulit cireng, pengisian dan pembentukan hingga pelabelan dan pengemasan produk. Analisis usaha yang diterapkan meliputi perhitungan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) dengan angka yang diperoleh pada BEP (produksi) sebesar 14,23 kemasan dan menghasilkan 20 kemasan pada produksi sebenarnya, BEP (harga) Rp 8.542/kemasan dijual dengan harga Rp 12.000,-, R/C Ratio sebesar 1,40 lalu ROI sebesar 2,88%. Strategi bauran pemasaran yang diterapkan mencakup 4P dengan saluran pemasaran secara langsung yang kegiatan promosinya melalui media sosial, serta sistem pemesanannya berbasis *pre-order*.