

RINGKASAN

Analisis Usaha Rolade Ayam Wortel di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember, Rechel Aurlia, NIM D31222796, Tahun 2025, berapa halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana P, S.Pi, MP (Dosen Pembimbing).

Rolade ayam adalah makanan yang berasal dari bahan baku utama daging ayam yang dihaluskan, makanan ini sudah ada sejak zaman dahulu kemudian dibuat inovasi baru seperti tambahan sayuran dan bumbu lainnya. Rolade ayam menjadi salah satu makanan atau cemilan yang banyak diminati masyarakat karena rasanya yang khas dan gurih. kelayakan usaha, dan pemasaran produk Rolada Ayam Wortel. Pelaksanaan laporan akhir ini dilakukan selama 5 bulan yaitu mulai 22 Juli 2024 sampai dengan 30 Desember 2024 di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember. Kegiatan ini menggunakan praktik langsung mulai dari produksi, pengemasan produk hingga pemasaran produk. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan tugas akhir ini menggunakan 2 metode pengumpulan data yaitu metode pengumpulan data secara langsung (Primer) dan metode pengumpulan data secara tidak langsung (Sekunder). Pemasaran produk yang digunakan berupa bauran pemasaran 4P yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Promotion* (Promosi) dan *Place* (Tempat). Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP) yang dibagi menjadi dua yaitu BEP (Produksi) dan BEP (Harga), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

Berdasarkan metode analisis usaha di atas dapat disimpulkan bahwa 1 kali proses produksi rolade ayam wortel menghasilkan 24 kemasan dengan BEP (Produk) sebanyak 17,268 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp. 7.915 per kemasan dengan harga jual Rp. 11.000 per kemasan. R/C Ratio sebesar 1,389 dan ROI sebesar 9,16% sehingga usaha rolade ayam wortel ini layak dan menguntungkan.

Dalam 1 kali proses produksi menghasilkan 24 kemasan rolade dengan berat bersih 150 gram, dibutuhkan 1 tenaga kerja untuk memproduksi rolade dengan waktu

3 jam. Alur untuk pembuatan rolade ayam wortel yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pembuatan kulit rolade, pencucian, pemotongan, pembuatan adonan, menggulung adonan, pengukusan, serta pengemasan dan pelabelan.