

**ANALISIS USAHA TAHU WALIK AYAM JAKLOR
(JAMUR KELOR) DI DESA BALAK KECAMATAN SONGGON
KABUPATEN BANYUWANGI**

Rista Arisanti

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tahu walik adalah makanan yang memiliki rasa gurih yang terbuat dari bahan dasar tahu dengan isian adonan daging giling. Tahu walik pada umumnya hanya berisi adonan daging giling, namun kini telah ditemukan inovasi isian tahu walik baru yang tidak hanya berisi adonan daging giling tetapi juga berisi jamur kuping dan daun kelor yang kaya khasiat. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu walik ayam jaklor ini memiliki banyak kandungan gizi dan khasiat. Cara pembuatannya mudah dan tidak memerlukan modal besar namun bisa memperoleh keuntungan yang lumayan tinggi. Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah, (a) untuk mengetahui proses pembuatan tahu walik ayam jaklor (b) untuk mengetahui kelayakan usaha dengan menggunakan metode analisis usaha (c) untuk mengetahui pemasaran tahu walik ayam jaklor dengan cara menawarkan dan menjual langsung ke konsumen. Adapun metode analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investmen*). Hasil analisis usaha didapatkan nilai BEP (Unit) 32 kemasan lebih kecil jika dibandingkan dengan besarnya unit penjualan yang diperoleh yaitu sebesar 45 bungkus, dan BEP (Harga) Rp 3.579 per kemasan sedangkan harga penjualan yaitu sebesar Rp 5.000 per kemasan, *R/C Ratio* 1,39, serta ROI 7,19 %. Berdasarkan ketiga analisis yang digunakan maka usaha Tahu Walik Ayam Jaklor yang dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Maret, yang bertempat di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Kata Kunci : Tahu walik, jamur kuping, Daun Kelor