

**ANALISIS USAHA TAHU WALIK RASA DAGING SAPI DI  
KECAMATAN PURWOHARJO KABUPATEN  
BANYUWANGI**

**HAFID NURHIDAYAT**

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Tahu walik adalah jenis makanan yang terbuat dari tahu yang diisi dengan adonan daging giling didalamnya. Tahu walik dengan beberapa varian isian merupakan tahu walik yang dihasilkan dari inovasi pada tahu walik yang memiliki rasa daging, yang berbahan dasar tepung tapioka dan daging sapi sebagai isiannya serta penambahan telur untuk menambah citarasa. Tapioka merupakan tepung yang dihasilkan dari tanaman singkong. Singkong mengandung sumber karbohidrat. Selain itu bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu walik ini mudah didapat di pasar. Dan cara pembuatannya tidak rumit. Modal yang dikeluarkan tidak banyak namun pendapatan yang didapat juga menguntungkan. Tujuan pembuatan tahu walik dalam Tugas Akhir yang berjudul analisis usaha tahu walik yaitu untuk mengetahui layak tidaknya usaha ini untuk diusahakan dengan menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

***Kata kunci*** : tahu walik, kelayakan usaha