

**ANALISIS USAHA SIOMAY “SAWO” (*Sardinella lemuru* DAN
WORTEL) DI DESA JAJAG KECAMATAN GAMBIRAN
KABUPATEN BANYUWANGI**

Firey Deva Lilia Putri
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Siomay merupakan salah satu makanan jenis *dimsum* yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Siomay memiliki berbagai jenis variasi berdasarkan bahan baku daging yang digunakan. Biasanya terbuat dari olahan daging ayam atau ikan tengiri dicampur dengan beberapa komposisi adonan dan bumbu lainnya. Variasi siomay yang lezat dan bergizi salah satunya adalah siomay ikan lemuru dan wortel. Tujuan tugas akhir ini yakni mampu membuat siomay “sawo”, menganalisis siomay “sawo”, dan melakukan bauran pemasaran siomay “sawo”. Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan kurang lebih 4 bulan dimulai pada tanggal 17 Januari sampai dengan 27 April 2021. Tempat pelaksanaan di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C *Ratio* dan ROI. Proses produksi siomay “sawo” dilakukan sebanyak 5 kali dengan setiap 1 kali produksi mampu menghasilkan sebanyak 33 kemasan. Hasil analisis BEP (produksi) sebanyak 19,89 kemasan dengan jumlah produksi sebanyak 33 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 9.042/kemasan dengan harga jual sebesar Rp 15.000/kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,65 dan ROI sebesar 7,69%, maka usaha siomay “sawo” ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Siomay, Ikan Lemuru, *Sardinella lemuru*, Wortel, Analisis Usaha