

**ANALISIS USAHA PASTEL UBI RASA COKLAT
DI DESA GLAGAHWERO KECAMATAN KALISAT
KABUPATEN JEMBER**

Pembimbing Dr. R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si .

Laely Dwi Navitasari

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pastel ubi rasa coklat merupakan makanan ringan tradisional yang memiliki rasa gurih dan manis. Biasanya pastel dijual dipasaran dengan rasa gurih dan isian abon dengan menggunakan kemasan plastik biasa. Meningkatkan nilai jual produk butuh adanya inovasi, maka dari itu inovasi yang dilakukan dengan mengganti isian pastel dan memberikan sedikit tambahan rasa dan aroma pada kulit pastel dengan mengganti air adonan menggunakan sari ubi, selain itu dikemas dengan menggunakan plastik yang lebih praktis dan bisa dibawa kemana saja, biasa disebut dengan plastik zipper atau *standing pouch* dengan tambahan label pada plastik sehingga kemasan terlihat lebih mahal dan menarik. Adapun tahapan pembuatan pastel ini yaitu : Persiapan Alat dan Bahan, Penyaringan Ubi, Pembuatan Kulit Pastel, Pencetakan adonan, Pengisian Kulit Pastel, Pembentukan Pastel, Penggorengan, dan Pengemasan. Pemasaran yang dilakukan yaitu pemasaran secara langsung menawarkan lingkungan tempat tinggal, lingkungan kampus, dan teman-teman dekat

Metode analisis yang digunakan dalam usaha Pastel Ubi Rasa Coklat ini yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Analisis usaha pastel ubi rasa coklat ini menghasilkan BEP (Produksi) = 30 kemasan, BEP (Harga) = Rp 5.600/kemasan, R/C Ratio = 1,45 dan ROI = 9,84%. Berdasarkan hasil analisis diatas maka Analisis Usaha Pastel Ubi Rasa Coklat di Desa Glagahwero kecamatan Kalisat Kabupaten Jember adalah menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Pastel Ubi Rasa Coklat, Metode Analisis