

RINGKASAN

Analisis Usaha *Latte* Ubi Jalar Ungu di Desa Benculuk Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi, Ratnawati, Nim D31190463, Tahun 2022, 56 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Sri Sundari, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Latte Ubi Jalar Ungu merupakan produk minuman inovasi baru dengan ubi jalar ungu sebagai bahan utamanya, dimana umumnya ubi jalar diolah sebagai bahan baku makanan namun pada produk ini akan diolah sebagai bahan baku minuman. Produk ini dibuat sebagai bentuk diadakan inovasi baru untuk mengolah bahan baku hasil pertanian ini menjadi suatu inovasi baru berupa produk yang memiliki nilai ekonomis dan dapat meningkatkan harga jual dari ubi jalar ini sendiri. Ubi ungu dipilih sebagai bahan baku utama karena selain memiliki warna yang menarik, pigmen warna ungu pada ubi jalar ungu juga bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menyerap racun, polusi udara, oksidasi dalam tubuh dan menghambat pengumpulan sel-sel darah.

Tujuan dari tugas akhir ini yaitu mampu melakukan proses produksi *latte* ubi jalar ungu, mampu melakukan analisis kelayakan usaha *latte* ubi jalar ungu dan mampu melakukan proses pemasaran *latte* ubi jalar ungu. Tugas akhir dilaksanakan di Desa Benculuk Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi selama 5 bulan yaitu mulai tanggal 1 Februari 2022 hingga 30 Juni 2022. Proses produksi *latte* ubi jalar ungu dilakukan sebanyak 5 kali produksi, dengan hasil produksi sebanyak 24 kemasan setiap kali produksi. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam menyusun tugas akhir adalah pengumpulan data secara langsung (primer) dan secara tidak langsung (sekunder). Metode analisis yang digunakan yaitu metode analisis BEP (*Break Event Point*), R/C *Ratio* dan ROI (*Return On Investment*).

Proses produksi *latte* ubi jalar ungu terdiri dari beberapa tahapan, yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, membersihkan ubi ungu, merebus ubi ungu, menghaluskan ubi ungu, merebus kembali ubi ungu yang telah

dihaluskan bersama dengan bahan-bahan lain, menyaring hasil rebusan, membuat *whipped cream* dan mengemas serta memberi label *latte* ubi jalar ungu. Pemasaran produk dilakukan dengan satu saluran distribusi yaitu secara langsung kepada konsumen dengan bantuan promosi melalui media sosial. Harga yang ditawarkan ialah sebesar Rp 5.000 per kemasan.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan pada usaha *latte* ubi jalar ungu dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan dengan hasil perolehan BEP (produksi) sebesar 18,6 kemasan dari jumlah produksi 24 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 3.874,71 per kemasan dengan harga jual sebesar Rp 5.000 per kemasan, nilai R/C Ratio sebesar 1,29 dan nilai ROI sebesar 4,31%.