

RINGKASAN

Analisis Usaha Cassava Cake di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang. Putri Roudlotul Amalia , NIM D31191581, Tahun 2021, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Linda Ekadewi Widyatami, SP,MP dan Pembimbing Lapang Dr. Diana Triswaningsih, S.P., M.P.

Balai Besar Pelatihan (BBPP) Ketindan Lawang merupakan salah satu instansi yang bergerak dibidang pertanian, dimana saat ini inovasi dalam pengolahan tanaman pangan perlu dikembangkan untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat pada berbagai olahan makanan yang berasal dari aspek pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan juga merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bidang pelatihan pertanian, berada dibawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian (BPPSDMP) yang secara teknis dibawah Pusat Penyuluhan Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Adanya kegiatan PKL di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan Lawang, diharapkan dapat memberikan gambaran kepada mahasiswa tentang kondisi nyata yang ada dalam dunia pertanian dan memberikan kemampuan bagi mahasiswa dalam meningkatkan kompetensi yang ditempuh. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah agar mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan kerja lapang pada suatu perusahaan ataupun instansi dan mampu membentuk sikap serta keterampilan kerja, khususnya pada bidang pelatihan pertanian khususnya yang bearada di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan Lawang. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan cara wawancara, pengamatan, evaluasi, dan studi pustaka.

Dalam proses produksi *cassava* cake ada beberapa hal yang harus

diperhatikan selama proses produksi yaitu pada saat proses pencampuran adonan dan pemanggangan. Proses pencampuran adonan dengan menggunakan *mixer* dan membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengembang, lalu pada proses pemanggangan memerlukan ketelitian karena dalam proses memanggang cake membutuhkan suhu yang tepat serta waktu yang cukup untuk memanggang cake.

Hasil analisis menunjukkan bahwa *cassava* cake percobaan II banyak digemari atau disukai dan mendapatkan respon yang bagus dari pegawai BBPP Ketindan, karena nilai yang diperoleh tinggi mulai dari, aroma, tekstur lembut dan juga rasa yang lebih enak.

Hasil perhitungan Analisis Usaha *Cassava* Cake dalam satu kali proses produksi menggunakan Analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI untuk mengetahui kelayakan usahanya. Hasil analisis BEP (produksi) diperoleh sebanyak 50 unit, sedangkan volume penjualan sebanyak 80 unit. Hasil analisis BEP (harga) diperoleh sebesar Rp. 3.108/unit sedangkan kemampuan usaha menghasilkan volume penjualan sebesar Rp 5.000/kemasan. Hasil analisis R/C Ratio diperoleh nilai sebesar 1,6. Hasil analisis ROI diperoleh nilai sebesar 2,74%. Berdasarkan analisis tersebut menunjukkan bahwa usaha *cassava* cake ini menguntungkan.

Pemasaran produk *Cassava* Cake ini menggunakan saluran pemasaran langsung dari produsen ke konsumen. Target konsumen atau segmentasi pasarnya adalah masyarakat sekitar. Harga yang ditawarkan relatif murah dan terjangkau yaitu Rp. 5.000.