

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Kue Telur Gabus Rasa Kopi Mocca Di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo**, Andri Kurniawan, NIM D31191269, Tahun 2022, 51 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ir. Amar Subagiyo, MM, selaku Dosen Pembimbing.

Kue telur gabus rasa kopi mocca merupakan jenis makanan kue kering berbentuk lonjong yang sangat digemari, khususnya pada saat momen lebaran tiba, selain itu kue telur gabus rasa kopi mocca ini cocok dijadikan camilan sehari-hari. Produk ini adalah produk inovasi baru yang menggunakan bubuk kopi mocca dan perisa mocca sebagai penyedap rasa. Bahan adonan kue telur gabus terdiri dari telur, margarin, bubuk kopi mocca, perisa mocca, dan tepung tapioka. Beberapa keunggulan dari kue telur gabus ini yaitu penggunaan bubuk kopi mocca dan perisa mocca sebagai bahan penyedap rasa, memiliki cita rasa yang gurih dan manis, serta harga yang terjangkau. Tujuan tugas akhir ini adalah dapat melakukan proses produksi, dapat melakukan analisis usaha, dan dapat melakukan pemasaran kue telur gabus rasa kopi mocca.

Proses produksi dimulai dengan persiapan alat dan bahan seperti telur, margarin, bubuk kopi mocca, perisa mocca dan tepung tapioka. Tidak lupa alat-alatnya seperti *mixer*, baskom, dan wajan, pencampuran bahan-bahan hingga merata, pembentukan adonan, penggorengan adonan, penirisan, pembastan, pelabelan, dan yang terakhir pengemasan produk.

Metode analisis usaha kue telur gabus rasa kopi mocca yang digunakan adalah BEP (produksi), BEP (harga), R/C Rasio, dan ROI. Hasil analisis BEP (produksi) sebesar 27,48 kemasan dengan kapasitas produksi 30 kemasan. BEP (harga) diperoleh sebesar Rp 8.244,73 per kemasan dengan harga jual Rp 9.000,00 per kemasan. R/C Ratio diperoleh sebesar 1,09 dan ROI sebesar 3,75%

Pemasaran produk menggunakan saluran pemasaran langsung, yaitu dengan menjual langsung dari produsen ke konsumen tanpa ada perantara dan promosi secara online menggunakan media sosial seperti *Whatsapp* dan *Instagram*.