

**ANALISIS USAHA STIK TEMPE RASA-RASA DI DESA
YOSOMULYO KECAMATAN GAMBIRAN
KABUPATEN BANYUWANGI**

Bella Ratna Mitta

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email: bellaratnamitta@gmail.com

ABSTRAK

Stik tempe rasa-rasa merupakan makanan ringan yang bisa dijadikan sebagai inovasi untuk berwirausaha, karena bahan-bahannya yang cenderung mudah dijumpai di kalangan masyarakat. Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi mulai tanggal 13 Maret 2022 hingga 23 Mei 2022. Tujuan dilakukannya tugas akhir ini yaitu untuk melakukan proses produksi stik tempe rasa-rasa, menghitung analisis usaha stik tempe rasa-rasa, dan menerapkan strategi bauran pemasaran stik tempe rasa-rasa. Metode analisis usaha yang dilakukan menggunakan analisis BEP, R/C *Ratio*, dan ROI. Proses produksi stik tempe rasa-rasa terdiri dari beberapa tahap yaitu mulai dari menyiapkan alat dan bahan, mengukus tempe, menghaluskan tempe, menghaluskan bawang putih, mencairkan margarin, mencampur bahan, memipihkan adonan, membentuk stik, menggoreng stik, penirisan stik, mencampurkan bumbu tabur, dan mengemas stik. Pelaksanaan proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali, setiap produksi menghasilkan 21 kemasan dengan berat masing-masing 75 gram/ kemasan. Setiap satu kali produksi mendapatkan laba sebesar Rp66.391,87. BEP (Harga) sebesar Rp4.838,48/ kemasan dengan harga jual Rp8.000/kemasan. BEP (Produksi) sebesar 12,7 kemasan dengan total produksi sebanyak 21 kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,653 dan ROI sebesar 7,3%. Berdasarkan analisis usaha tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha stik tempe rasa-rasa layak untuk diusahakan. Pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran secara langsung memanfaatkan media sosial sebagai media komunikasi.

Kata Kunci : *Analisis Usaha, Stik, Tempe*