

**ANALISIS USAHA *CHURROS* KENTANG *FROZEN* “CHUKENZEN”
DI DESA GAMBIRAN KECAMATAN GAMBIRAN
KABUPATEN BANYUWANGI**

Galuh Dewi Sintawati

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email: galuhdewi15677@gmail.com

ABSTRAK

Kentang memiliki kadar air yang tinggi yang menyebabkan kentang mudah rusak sehingga diperlukan penanganan yang baik. *Churros* merupakan camilan khas Spanyol yang adonannya mirip seperti kue sus khas Indonesia dan berbentuk lonjong memanjang dan bergerigi. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *churros* yakni tepung terigu, mentega, gula, dan telur. *Churros* kebanyakan hanya berinovasi dengan penambahan *topping* (hiasan) saja bukan dari segi bahan bakunya sehingga penambahan kentang pada *churros* sebagai bahan pembeda dari produk aslinya. Tujuan melaksanakan tugas akhir adalah melakukan proses produksi, melakukan analisis usaha dan menerapkan bauran pemasaran *churros* kentang *frozen*. Proses produksi dilaksanakan sebanyak 5 kali mulai tanggal 5 April hingga 24 Mei 2022. Jumlah bahan baku per produksi yaitu 3 Kg dan menghasilkan 60 kemasan serta berat bersih 200 gram per kemasan. Langkah-langkah dalam proses produksi yaitu persiapan alat dan bahan, perebusan dan penghalusan kentang, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pengemasan serta pelabelan, dan pembekuan. Analisis usaha yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Dalam satu kali proses produksi menghasilkan BEP (Produksi) sebesar 37,11 kemasan dengan total produksi 60 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp 6.185,- dengan harga jual Rp 10.000,-, R/C Ratio sebesar 1,61, dan ROI sebesar 9,05%. Berdasarkan analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pemasaran produk dilaksanakan mulai tanggal 6 April hingga 27 Mei 2022 dengan menggunakan dua saluran pemasaran yakni secara langsung dan tidak langsung serta promosi dengan *personal selling* dan melalui media sosial

Kata kunci: *Churros, Kentang, Proses Produksi.*