

ANALISIS USAHA STIK RASA DAUN JERUK PURUT “SIRUT” DI DESA PRAJEKAN LOR KECAMATAN PRAJEKAN KABUPATEN BONDOWOSO

Yeni Ayu Prastika

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Stik Rasa Daun Jeruk Purut “Sirut” adalah produk olahan dari daun jeruk purut, tepung terigu, bawang putih bubuk, tepung maizena, penyedap rasa, mentega, telur, air, keju yang diolah menjadi stik dan digoreng. Produk Stik Rasa Daun Jeruk Purut “Sirut” merupakan produk inovasi dari produk stik dengan menambahkan daun jeruk purut yang kaya akan kandungan. Tugas akhir yang dilakukan di Desa Prajejan Lor Kecamatan Prajejan Kabupaten Bondowoso. dilaksanakan selama 3 bulan yaitu mulai Februari sampai Mei 2022. Tujuan dari tugas akhir ini adalah dapat melakukan proses produksi Stik Rasa Daun Jeruk Purut, dapat menganalisis tingkat kelayakan usaha Stik Rasa Daun Jeruk Purut”, serta dapat memasarkan produk Stik Rasa Daun Jeruk Purut. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode primer dan sekunder. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu secara langsung. Produksi Stik Rasa Daun Jeruk Purut dilakukan 7 hari sekali selama 5 kali produksi. Hasil BEP Harga Rp. 2.103 dengan harga jual Rp. 5.000, BEP Produksi yaitu 11,77 kemasan dari total produksi 28 kemasan, R/C Ratio diperoleh 2,37 , dan ROI diperoleh 7,34%. Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : *Analisis Usaha, Jeruk Purut, Stik*