

RINGKASAN

Rujak shake merupakan produk jambu kristal yang tidak lolos dalam masa grading atau merupakan reject. Awalnya ide rujak ini tercetus bukan sebagai rujak shake, tetapi rujak manis. Perkembangan rujak shake sendiri di P4S Bumiaji Sejahtera tidak luput dari perubahan harga sesuai dengan harga bahan yang ada di pasar. Pengolahan adalah proses mengubah input menjadi output dengan menambahkan nilai tambah.

Bahan tambahan yang digunakan hanya berupa garam buah, cabe besar bubuk dan cabe kecil bubuk yang tidak menggunakan bahan pengawet. Untuk bahan cabe bubuk, pihak P4S Bumiaji Sejahtera mengolah sendiri dengan menggunakan mesin dehydrator, dimana mampu mengeringkan cabe tanpa merusak kualitasnya.

Pemasaran dapat dilakukan dengan banyak cara. Di zaman sekarang, internet sangat membawa dampak besar untuk berbagai kalangan, salah satunya yaitu pedangan. Rujak shake yang diproduksi dan dijual di P4S Bumiaji Sejahtera merupakan produk baru, yang dimana perusahaan memanfaatkan buah jambu kristal yang reject dan cacat. Rujak shake sebagai produk baru yang masih dalam masa percobaan pada awal ide memiliki harga berkisar Rp. 10.000, per 420 gram. Kenaikan harga bahan perlahan membuat pihak P4S Bumiaji Sejahtera menaikkan harga Rp. 15.000, per 420 gram. Tempat untuk menjajakan rujak shake produksi P4S Bumiaji Sejahtera ini dilakukan di tempat wisata petik buah jambu Kristal.

Analisis data yang digunakan pada proposal ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kuantitatif untuk mendapatkan gambaran kondisi usaha. Analisis kuantitatif berupa analisis biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, analisis efisiensi usaha dan nilai tambah. Dengan nilai Tambah 10.500, rasio nilai tambah 35 %12, pendapatan tenaga kerja 4.000, pangsa tenaga kerja 380 95 %13, keuntungan 6.500.