

**ANALISIS USAHA WAFFLE KISMIS DI DESA KALIPEPE
KECAMATAN YOSOWILANGUN
KABUPATEN LUMAJANG**

Selvi Dwi Sekar Budi

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email : selvidwisekarbudi@gmail.com

ABSTRAK

Waffle kismis merupakan produk olahan yang terbuat dari tepung terigu serta kismis sebagai bahan utama dan diberi taburan gula halus, *waffle* kismis ini dapat dinikmati sebagai camilan maupun untuk sarapan. Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang dengan lama waktu empat bulan yaitu dari bulan 21 Februari 2022 - 2 Juni 2022. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan proses produksi *waffle* kismis, menganalisis usaha *waffle* kismis, dan melakukan proses pemasaran *waffle* kismis. Metode analisis yang digunakan adalah BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investmen*). Metode pengumpulan data yang digunakan berupa metode pengumpulan data primer dan metode pengumpulan data sekunder. Produksi *waffle* kismis dilakukan produksi sebanyak lima kali dengan pemasaran secara langsung. Hasil yang diperoleh dari satu kali produksi yaitu BEP produksi sebesar 32,9 kemasan dari 48 kemasan, BEP harga diperoleh Rp 3.428,10 /kemasan dengan harga jual Rp 5.000/kemasan, R/C Ratio sebesar 1,45, dan ROI diperoleh 11,9%. Dari hasil metode analisis yang didapatkan, maka usaha *waffle* kismis menguntungkan dan layak diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Waffle Kismis