

RINGKASAN

Analisis Usaha Minuman Selai Buah Stroberi di Agrowisata Lumbung Stroberi Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Tasuko rio annabil, NIM D31191877, Tahun 2021, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Ir. Sri sundari, M.Si dan Pembimbing Lapang Andri Tri Irawan.

Agrowisata Lumbung Stroberi berlokasi di Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Lokasi tersebut cukup strategis karena berada dekat dengan Kota Batu dan berbatasan langsung dengan Kecamatan Karangploso. Sehingga pendistribusian produk bisa dilakukan dengan sangat mudah. Pengunjung yang ingin datang ke Agrowisata Lumbung Stroberi bisa sangat mudah karena akses menuju lokasi sudah sangat bagus. Agrowisata Lumbung Stroberi menghasilkan buah stroberi yang berkualitas sehingga mampu bersaing dipasarnya.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Adanya kegiatan PKL di Agrowisata Lumbung Stroberi diharapkan dapat memberikan gambaran kepada mahasiswa tentang kondisi nyata yang ada dalam dunia pertanian dan memberikan kemampuan bagi mahasiswa dalam meningkatkan kompetensi yang ditempuh. Tujuan dari PKL ini adalah agar mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan kerja lapang pada suatu perusahaan dan mampu membentuk sikap serta keterampilan kerja, khususnya pada bidang pola kemitraan yang terjalin antara unit usaha Agrowisata Lumbung Stroberi dengan petani stroberi yang bermitra. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan cara wawancara, pengamatan, evaluasi, dan studi pustaka.

Hasil PKL adalah mahasiswa mampu mengetahui cara berbudiaya tanaman stroberi, pengolahan produk stroberi maupun cara memasarkan stroberi yang dihasilkan. Tidak hanya itu, tetapi diharapkan mahasiswa dapat menerapkan suatu yang sudah dihasilkan selama proses PKL di Agrowisata Lumbung Stroberi. Dengan adanya kegiatan PKL ini mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan

wawasan baru mengenai budidaya tanaman stroberi, pengolahan produk maupun cara pemasaran yang dilakukan.

Selai Buah Stroberi merupakan hasil olahan buah stroberi (dapat langsung dikonsumsi) yaitu cairan buah yang diperoleh dari pengepresan daging buah, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir. Selai buah stroberi ini sangatlah bermanfaat buat kesehatan seperti menjaga kesehatan jantung, memperkuat daya tahan tubuh, mencegah penuaan dini pada kulit, mengurangi peradangan dan lain sebagainya. Hasil produksi dari Minuman Selai Buah Stroberi yaitu membutuhkan bahan utama yaitu stroberi segar. Dalam sekali produksi bisa memproduksi sebanyak 15 botol dengan ukuran 150 ml. Dalam sebulan Lumbung Stroberi dapat memproduksi Minuman Selai Buah Stroberi sebanyak 5 kali.

Perhitungan Analisis Usaha Minuman Selai Buah Stroberi dalam satu kali proses produksi menggunakan Analisis BEP, R/C Ratio dan ROI untuk mengetahui kelayakan usahanya, Analisis BEP Produksi diperoleh 25 botol dengan total produksi 15 botol dan BEP harga diperoleh Rp. 4.200 dengan harga jual Rp. 30.000 per botol maka usaha ini layak dijalankan. Analisis R/C Ratio diperoleh 2,3 hal ini membuktikan bahwa R/C Ratio lebih dari 1, maka usaha ini layak untuk diusahakan. Analisis ROI sebesar 2 % hal ini menunjukkan bahwa selama 5 kali proses produksi mampu mengembalikan investasi yang digunakan.