

RINGKASAN

Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember, Erwin Wiji Nurastuti, Nim D31140351, Tahun 2016, 31 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Alwan Abdurahman, SH, MM (Pembimbing I) dan Dessy Putri Andini, SE,MM (Pembimbing II).

Es krim goreng adalah es krim rasa original yang berbahan dasar susu kemudian dibalut dengan roti tawar dan tepung roti selanjutnya digoreng pada minyak panas. Es krim goreng adalah salah satu cara terbaru untuk menikmati es krim. Konsumen akan merasakan hangatnya bagian luar es krim goreng dan merasakan kesegaran dengan dinginnya bagian dalam es krim goreng jadi dapat dinikmati pada saat musim dingin maupun musim panas.

Melihat minat para konsumen yang banyak menggemari kudapan ini maka es krim merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk berwirausaha, yang nantinya diharapkan mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (produksi) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha pembuatan Es Krim Goreng dengan nilai BEP (produksi) 51 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 2.217,- dengan harga jual Rp3.500,-, nilai R/C Ratio 1,57 dan nilai ROI 8,7 % maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.