

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN ES KRIM GORENG
DI KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

LAPORAN AKHIR



Oleh

**ERWIN WIJI NURASTUTI
NIM D31140351**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2016**

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN ES KRIM GORENG
DI KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

LAPORAN AKHIR



sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md)
di Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh

**ERWIN WIJI NURASTUTI
NIM D31140351**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER**

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN ES KRIM GORENG
DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

Telah Diuji pada Tanggal,
Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat

Tim Penguji
Ketua,



Alwan Abdurrahman, SH, MM
NIP. 196312311995121001

Sekretaris



Dessy Putri Andini, SE, MM
NIP. 198212192006042001

Anggota Penguji



Ratih Puspitorini Y A, SE, MM
NIP. 197607052001122001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si
NIP. 196802022000121002

MOTTO

“Sebaik baik manusia adalah yang mampu menerima hal baru dan ilmu baru untuk mengembangkan daya fikir dan taraf hidupnya.”

“Tidak ada kata terlambat untuk memperbaiki kualitas diri, karena orang sukses adalah yang senantiasa memperbaiki dirinya tanpa merasa puas untuk menjadi lebih baik dan semakin baik.”

“ Belajar dan belajar karena ilmu akan menuntunmu untuk bertemu orang-orang hebat dan menjadikanmu orang hebat, seperti yang di jelaskan pada Q.S. al-Mujadilah : Berlapang-lapanglah dalam majlis. Maka lapangkanlah, niscaya Allah akan memberi kelapangan untukmu. Dan apabila dikatakan : berdirilah kamu. Maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman diantaramu, **dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat.** Dan Allah maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.”

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah yang memberi kami kemampuan untuk mensyukuri nikmat yang membuka bagi kami pintu-pintu ilmu keilahian, segala puji ya Allah dengan segenap pujian yang dikumandangkan para malaikat dan makhluk yang dimuliakan, segala puji bagi-Mu atas nikmat yang Engkau berikan kepada kami. Rasa sayang terbesar dan terima kasih terdalam, ku persembahkan laporan tugas akhir ini kepada:

1. Kedua orang tua ku yang sangat aku sayang dan aku cinta terima kasih banyak atas doa, nasehat, kasih sayang dan pengorbanan telah diberikan kepadaku.
2. Kakaku Alwan Sururi yang telah memfasilitasi semua kegiatan selama perkuliahan di Jember.
3. Para sahabatku Azizah, Rani, Dina, Sovi, Venna, dan teman-teman semua golongan A, sahabat seperantauanku awanda, muti, reva ,dan semua sahabatku di madiun , tanpa semangat, dukungan dan doa dari kalian aku tak mungkin berjalan sampai sejauh ini. Semoga kelak kita akan sukses bersama dan persahabatan kita akan menjadi kenangan yang tak akan pernah terlupakan.
4. Terima kasih kepada Wachid Widha Rahmansyah yang tidak henti-hentinya membangkitkan semangatku, mengajarkanku untuk sabar dan selalu berfikir positif.
5. Terima kasih kepada Almamaterku Politeknik Negeri Jember.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng Di Kecamatan Sumber Sari Kabupaten Jember”. Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis.

Terselesaikannya laporan ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis.
3. Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis.
4. Alwan Abdurahman, SH, MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan membantu saya untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
5. Dessy Putri Andini, SE, MM selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan membantu saya untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
6. Ratih Puspitorini Y A, SE, MM selaku Dosen Penguji tugas akhir yang memberikan masukan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Laporan Tugas Akhir ini masih kurang sempurna, sehingga mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan dimasa mendatang. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, 9 Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
PERSEMBAHAN.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
SURAT PERNYATAAN	xi
ABSTRAK	xii
RINGKASAN	xiii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Kajian Terdahulu.....	3
2.2 Landasan Teori.....	4
2.2.1 Sistem Produksi.....	4
2.2.2 Analisis Usaha	5
2.2.3 Strategi Bauran Pemasaran	6
BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR.....	8
3.1 Waktu dan Tempat.....	8
3.2 Metode Pengumpulan Data	8
3.3 Alat dan Bahan	8
3.4 Metode Analisis Usaha	10
3.4.1 Analisis Break Even Point (BEP)	10
3.4.2 Analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)	11
3.4.3 Analisis Return On Investment (ROI)	11
3.5 Proses Produksi	12
3.6 Analisis Strategi Bauran Pemasaran	14

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Hasil	15
4.1.1 Produk Es Krim Goreng	15
4.1.2 Proses Produksi Es Krim Goreng	17
4.1.3 Analisis Usaha	19
4.1.4 Strategi Bauran Pemasaran	23
4.2 Pembahasan	24
4.2.1 Produksi Es Krim Goreng	24
4.2.2 Analisis Usaha	24
4.2.3 Strategi Bauran Pemasaran	25
 BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	 27
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran.....	27
 DAFTAR PUSTAKA	 28
 LAMPIRAN.....	 29
 DOKUMENTASI	 30

DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Susu.....	4
3.1	Alat yang digunakan dalam Proses Produksi	9
3.2	Bahan yang digunakan dalam Proses Produksi.....	10
4.1	Biaya Variabel dalam satu kali produksi	20
4.2	Biaya Tetap dalam satu kali produksi	21
4.3	Hasil Usaha Es Krim Goreng dalam satu kali produksi.....	22
4.4	Depresiasi Aktiva Tetap	29

DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
3.1	Bagan Alur Proses Pembuatan Es Krim Goreng	12
4.1	Es Krim Goreng.....	15
4.2	Persiapan Alat dan Bahan.....	17
4.3	Pembuatan Adonan Es Krim	17
4.4	Penyimpanan Adonan Es Krim dalam Freezer.....	18
4.5	Pencetakan Es Krim Goreng.....	18
4.6	Penggorengan Es Krim Goreng.....	19
4.7	Pengemasan Es Krim Goreng.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

No	Teks	Halaman
1.	Depresiasi Aktiva Tetap	29

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Erwin Wiji Nurastuti

NIM : D31140351

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Laporan Akhir saya yang berjudul “Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng Di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember” merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing, dan belum pernah diajukan dalam bentuk apa pun pada perguruan tinggi mana pun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Laporan Akhir ini.

Jember, 20 Februari 2017

Erwin Wiji Nurastuti

NIM D31140351

Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng Di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

Erwin Wiji Nurastuti
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Susu adalah air yang berwarna putih lazimnya yang digunakan adalah susu yang berasal dari hasil pemerahan hewan sapi. Susu sebagai bahan dasar untuk membuat es krim yang akan digoreng.

Pemasaran produk Es Krim Goreng dilakukan secara langsung. Usaha ini merupakan usaha yang tergolong baru didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut dapat dilanjutkan apa tidak. Analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*). Hasil BEP (unit) 51 bungkus dari produksi 80 bungkus dan nilai BEP (rupiah) Rp.2.217 R/C Ratio 1,57 dan ROI 8,7 % maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Kata Kunci : Es Krim Goreng, Analisis

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.



**PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS**

Yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : Erwin Wiji Nurastuti
NIM : D31140351
Program Studi : Manajemen Agribisnis
Jurusan : Manajemen Agribisnis

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah **berupa Laporan Kewirausahaan yang berjudul:**

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN ES KRIM GORENG DI
KECAMAMTAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

Dengan Hak Bebas Royalti Non – Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (Database), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jember
Pada Tanggal : 20 Februari 2017

Yang menyatakan,
Nama : Erwin Wiji Nurastuti
NIM. : D31140351

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim adalah sebuah makanan beku yang dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar. Es krim ada di Indonesia dibawa oleh Belanda. Es krim saloon adalah es krim pertama yang hanya bisa dinikmati dikota besar seperti Jakarta, Bogor, Bandung, Surabaya, dan Malang. Saat itu es krim merupakan barang mewah dan mahal, dan kebanyakan hanya orang asing yang bisa menikmatinya.

Jember merupakan kota yang dapat menerima kehadiran kudapan dingin ini. Es krim di Jember diperkirakan telah ada sejak lebih dari 50 tahun yang lalu. Hal ini dibuktikan dengan adanya kedai es krim yang didirikan sejak 58 tahun lalu di Kabupaten Jember dan masih eksis sampai sekarang. Ketika diwawancarai oleh salah satu surat kabar pemilik dari kedai es krim menuturkan akan membuka cabang kembali untuk mengembangkan usaha kedai es krimnya. Berarti bisa dikatakan peminat es krim di kota jember cukup banyak dan terus bertambah.

Berbagai terobosan dan inovasi untuk menyuguhkan es krim yang berbeda dan mampu bersaing dengan es krim lainnya adalah cara yang dilakukan para pengusaha bisnis untuk menarik konsumennya, salah satunya adalah dengan membuat nama yang menarik. Es krim yang termasuk kudapan dingin dan mudah meleleh apabila dipanaskan akan terasa tidak mungkin apabila tercetus ide untuk menggoreng es krim pada minyak panas. Timbulnya pertanyaan dan rasa ingin tahu konsumen akan menarik minat calon konsumen untuk membeli dan mencobanya. Hal ini yang melatar belakangi tugas akhir yang berjudul *Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan es krim goreng?
2. Bagaimana analisis usaha es krim goreng berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana Strategi Bauran pemasaran es krim goreng?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi rumusan masalah yang telah ditentukan, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan Es Krim Goreng
2. Dapat menganalisis usaha berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)
3. Dapat Mengetahui Strategi Bauran pemasaran Es Krim Goreng di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan pandangan dan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba usaha pembuatan Es Krim Goreng.
2. Dapat menambah wawasan dan kreatifitas bagi mahasiswa/pembaca yang berkeinginan untuk berwirausaha.
3. Dapat dijadikan referensi untuk tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember selanjutnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Tugas Akhir Terdahulu

Secara umum kajian mengenai Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng masih belum banyak dilakukan, sehingga diperlukan kajian dari tugas akhir sebelumnya untuk mempermudah pemecahan masalah dan berguna untuk membantu mengkaji prospek usaha yang akan dilakukan.

Feni Iva Damayanti (2015) dalam tugas akhirnya yang berjudul Analisis Usaha Ice Dung-Dung kacang hijau “Magic” bahwa usaha yang dilakukan dengan menggunakan Analisis BEP (unit) mengalami keuntungan pada produksi ice dung-dung kacang hijau pada tingkat penjualan 35 cup dan BEP (rupiah) sebesar Rp 1.165. R/C Ratio sebesar 1,72 dan ROI sebesar 4,68%. Berdasarkan analisis yang dilakukan maka usaha ini layak diusahakan.

Siti Chotijah (2011) dalam tugas akhirnya yang berjudul Produksi dan Pemasaran Es krim (Es Puter) aneka rasa buah mengemukakan bahan produksi es krim aneka rasa buah sebanyak 15 kali menghasilkan 1650 kemasan setelah dikurangi untuk pengujian organoleptik dan yang tidak terjual sebanyak 10 kemasan, dikemas dengan volume @70 ml dengan harga Rp 1.000 kemudian dilakukan perhitungan analisa usaha dengan hasil keuangan Rp 29.900 dengan laju keuntungan 22,3%, B/C Ratio 1,22 dan BEP (produksi) 152 kemasan serta BEP (Rupiah) senilai Rp 30.400. Es krim aneka rasa buah mempunyai prospek yang bagus untuk dikembangkan.

Susan Romantika (2015) dalam tugas akhirnya yang berjudul Analisis Usaha Es Kul-kul Pisang “Wolles”. Bahwa usaha yang dilakukan dengan menggunakan analisis BEP (unit) mengalami keuntungan pada tingkat penjualan 554 bungkus dan BEP (rupiah) Rp1.278 sedangkan satu bungkus es kul kul dijual dengan harga Rp 1.500. R/C Ratio sebesar 1,17 dan ROI sebesar 7,36%. Berdasarkan analisis yang dilakukan maka usaha Es Kul-kul Pisang “Wolles” layak diusahakan.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Sistem Produksi

Sistem produksi merupakan kumpulan dari subsistem-subsistem yang saling berinteraksi dengan tujuan mentransformasi input produksi menjadi output produksi. Penjelasannya antara lain : (Arman, 2006)

- a. Input dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal. Input bahan yang digunakan dalam proses produksi Es Krim Goreng adalah Es Krim

Es krim merupakan campuran beku dari beberapa komponen yaitu susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, dan penambahan cita rasa. Sumber lemak es krim berasal dari susu segar atau krim yang berfungsi untuk membuat tekstur es krim menjadi halus dan meningkatkan cita rasa. Susu itu sendiri adalah air yang berwarna putih lazimnya yang digunakan adalah susu yang berasal dari hasil pemerahan hewan sapi.(Nurliyani, 2012)

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Susu dalam Tiap 100 g Susu

No	Kandungan Gizi	Total kandungan
1	Protein (g)	3,20
2	Karbohidrat (g)	4,30
3	Kalori (g)	61,00
4	Lemak (g)	0,10
5	Kalsium (mg)	4,30
6	Fosfor (mg)	60,00
7	Zat Besi (mg)	1,70
8	Vitamin A (SI)	130,00
9	Vitamin B (mg)	0,03
10	Vitamin C (mg)	1,00
11	Air (g)	88,30

Sumber: Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia (1998)

Susu skim kental berfungsi mencegah es krim agar tidak cepat leleh. Apabila tidak tersedia maka bisa diganti dengan tepung maizena atau tepung lainnya. Bahan penstabil dapat berasal dari protein seperti gelatin, protein susu, maupun senyawa pektin dan agar-agar yang berfungsi mengentalkan es krim sehingga

tidak cepat meleleh. Pengemulsi dapat berupa kuning telur maupun senyawa monogliserida, yang dapat menstabilkan emulsi es krim sehingga tidak terjadi pemisahan lemak dan air dalam campuran es krim. (Nurliyani, 2012)

- b. Output merupakan produk yang dihasilkan. Dari rangkaian proses produksi maka dihasilkan produk berupa Es Krim Goreng

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.

2.2.2 Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan bahan pertimbangan dalam menentukan suatu usaha layak untuk dijalankan atautkah sebaliknya. Studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Menentukan layak atau tidaknya suatu usaha diperlukan perhitungan. (kasmir,2014). Analisis usaha yang digunakan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Analisis Titik Impas (*Break Event Point*) merupakan suatu nilai hasil penjualan produksi komersial pada suatu periode tertentu yang besarnya sama dengan biaya yang dikeluarkan. Artinya, pengusaha tidak menderita kerugian, tetapi jugatidak mendapat keuntungan (merupakan titik impas). Jumlah penjualan saat itu merupakan jumlah penjualan yang harus dilampaui pengusaha bila ingin mendapatkan keuntungan. (Tim Penulis PS, 2008)
- b. *Revenue Cost Ratio* (R/C *Ratio*) adalah perbandingan antara penerimaan penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga menghasilkan produk. Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C) digunakan untuk

melihat tingkat keuntungan atau penerimaan relatif suatu usaha dalam setahun terhadap total biaya yang digunakan dalam kegiatan tersebut.(Pasaribu,2012)

- c. *Return on investment* (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atas suatu ukuran tentang efisiensi manajemen. Rasio ini juga menunjukkan produktivitas dari seluruh dana perusahaan, baik modal pinjaman maupun modal sendiri. Semakin kecil (rendah) rasio ini semakin baik, demikian pula sebaliknya. Biasanya rasio ini diukur dengan presentase.(Kasmir dan Jakfar, 2014)

2.2.3 Strategi Bauran Pemasaran

Strategi adalah langkah-langkah yang harus dijalankan oleh suatu perusahaan untuk mencapai tujuan. Setiap langkah harus dijalankan secara hati-hati dan terarah. Ulasan tentang strategi pemasaran terdapat pada strategi bauran pemasaran atau lebih dikenal dengan nama *Marketing Mix strategy*. (Kasmir, 2014)

Pelaksanaan strategi ini dibagi ke dalam:

a. Strategi Produk

Strategi produk penting karena yang akan dijual adalah produk dan konsumen akan mengenal perusahaan melalui produk yang ditawarkan. Strategi produk berkaitan dengan produk secara utuh mulai dari nama produk, bentuk, isi, dan pembungkus atau kemasan. Strategi produk yang perlu dan harus dilakukan oleh suatu perusahaan dalam mengembangkan produknya antara lain menentukan logo dan moto,menciptakan merek, menciptakan kemasan, dan keputusan label.

b. Strategi harga

Penentuan harga sangat penting untuk diperhatikan mengingat harga merupakan salah satu penyebab laku tidaknya produk dan jasa yang ditawarkan. Salah dalam menentukan harga akan berakibat fatal terhadap produk yang ditawarkan bahkan berakibat tidak lakunya produk dipasar.

c. Strategi lokasi dan distribusi

Tempat atau lokasi usaha harus dipertimbangkan, tempat distribusi juga sama pentingnya yaitu mulai dari pabrik atau produsen sampai ke tangan konsumen. Strategi distribusi penting dalam upaya perusahaan melayani konsumen tepat waktu dan tepat sasaran. Saluran Distribusi dibagi menjadi dua yaitu *direct selling* dan konsinyasi

d. Strategi promosi

Promosi merupakan sarana yang paling ampuh untuk menarik dan mempertahankan konsumennya. Salah satu tujuan promosi perusahaan adalah menginformasikan segala jenis produk yang ditawarkan dan berusaha menarik calon konsumen yang baru.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir (TA)

Pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng dilaksanakan di Kelurahan Sumpersari Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember, Jangka waktu 3 bulan, yaitu dimulai pada bulan Agustus sampai dengan Oktober tahun 2016.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara :

- a. Metode praktek langsung, mahasiswa terjun langsung dalam proses pembuatan produk es krim goreng sampai pada proses pemasaran produk tersebut.
- b. Metode tidak langsung, mahasiswa mengumpulkan data melalui berbagai literatur seperti, buku, browsing internet, dan data-data tertulis yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

3.3 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan es krim goreng antara lain seperti yang adadalam tabel berikut ini :

Tabel 3.1 Alat yang digunakan dalam Proses Produksi

No	Keterangan	Fungsi	Spesifikasi
1	Freezer Lemari Pendingin	Berfungsi sebagai tempat pembekuan es krim	Berbentuk balok dengan panjang 50 cm, lebar 15 cm
2	Kompor Gas	Berfungsi untuk memanaskan panci berisi adonan	Terbuat dari bahan stainless dengan dua tungku
3	Tabung Gas	Berfungsi sebagai wadah penyimpanan gas elpiji	Berbentuk tabung dengan kapasitas 3 kg
4	Blender Manual	Berfungsi untuk mencampur adonan dan menghaluskan adonan es krim	Berbentuk tabung dengan 3 gigi pisau tajam di bawah
5	Termos	Berfungsi sebagai tempat menyimpan ketika proses pemasaran pada pedagang pengecer	Berbentuk tabung dengan tutup berdiameter 50 cm dengan tinggi 60 cm.
6	Baskom	Berfungsi sebagai tempat untuk mencampur adonan es krim	Terbuat dari bahan alumunium dengan diameter kurang lebih 30 cm
7	Cetakan	Berfungsi sebagai alat pencetak	Terbuat dari alumunium loyang persegi panjang, dengan ukuran 10x4 cm
8	Teflon	Berfungsi sebagai tempat penggorengan es krim goreng	Terbuat dari alumunium dengan ukuran 30x25 cm
9	Sealer	Berfungsi merekatkan kemasan aluminium foil	Terbuat dari besi

Sumber: Data Primer diolah (2016)

Tabel 3.2 Bahan yang digunakan dalam Proses Produksi

No	Keterangan	Spesifikasi
1	Susu Segar	berwarna putih, berasal dari perahan susu sapi
2	Cream	Bubuk putih halus
3	Roti Tawar	Berbentuk persegi , berwarna putih
4	Minyak Goreng	Berbentuk cair, berwarna kuning bening,dan sedikit lengket
5	Bubuk Es krim siap pakai	Berwarna putih lembut, dengan rasa vanila
6	Kemasan alumunium foil	Kertas bungkus yang sudah diberi label lengkap yang membuat es krim tidak mudah leleh

Sumber:Data Primer diolah(2016)

3.4 Metode Analisis Usaha

Analisis usaha dapat menjadi alat ukur besarnya keuntungan dalam sebuah usaha dan juga dapat diketahui kelayakan usaha dari suatu usaha. Analisis yang umum dipakai *Break Event point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio*(R/C Ratio). Antara lain sebagai berikut.

3.4.1 Analisis Break Event Point(BEP)

a. BEP Produksi

Analisis ini digunakan untuk mengetahui berapa jumlah barang yang harus di produksi agar mencapai titik impas. (Tim Penulis PS, 2008)

Rumus BEP Produksi :

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

b. BEP Harga

Analisis ini di gunakan untuk mengetahui berapa harga jual yang harus di tetapkan agar memiliki keuntungan .(Tim Penulis PS, 2008)

Rumus BEP Harga :

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$

3.4.2 Analisis R/C Ratio

Perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dengan menggunakan metode rumus matematik adalah sebagai berikut: (Pasaribu, 2012)

$$R/C = \frac{\text{Total Pendapatan (TR)}}{\text{Total Biaya Produksi (TC)}}$$

Kriteria R/C Ratio antara lain :

1. R/C Ratio >1, maka usahanya layak atau menguntungkan.
2. R/C Ratio <1, maka usahanya tidak menguntungkan
3. R/C Ratio =1, maka usaha kembali modal

3.4.3 Analisis Return On Investment

Analisis *Return On Investment* merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang di gunakan dalam perusahaan dalam suatu ukuran tentang efisiensi manemeni . rasio ini menunjukkan hasil dari seluruh aktiva yang dikendalikannya dengan mengabaikan sumber pendanaan dan biasanya rasio ini diukur dengan presentase. (Kasmir, 2014)

Adapun rumus ROI sebagi berikut:

$$\text{Return On Investment (ROI)} = \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\%$$

Kriteria kelayakan usaha yaitu jika ROI >0% maka usaha tersebut menguntungkan. dan apabila ROI <0% maka usaha tersebut tidak menguntungkan atau rugi.

3.5 Proses Produksi

a. Persiapan Alat dan Bahan

Langkah awal untuk melakukan proses produksi pembuatan es krim goreng adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi. Alat yang digunakan adalah freezer, kompor gas, blender, baskom, cetakan, teflon. Sedangkan bahan yang digunakan adalah susu UHT, Bubuk Creamer, roti tawar, minyak goreng, kemasan aluminium-foil, dan label.

b. Pembuatan Adonan Es Krim

Membuat es krim diawali dengan mencampur bahan yaitu susu UHT, bubuk Creamer, lalu dimasukkan dalam blender untuk dicampur.

c. Penyimpanan Adonan Es Krim dalam Freezer

Adonan yang sudah tercampur rata selanjutnya dituang ke wadah (baskom) lalu dimasukkan ke dalam Freezer selama 4-12 jam.

d. Pencetakan Es Krim Goreng

Es Krim yang sudah dibekukan selama 4-12 jam selanjutnya dikeluarkan dari freezer lalu diambil satu sendok makan kemudian diletakkan pada roti tawar kemudian kembali ditutup dengan satu roti tawar lagi di atasnya. Es krim yang sudah tertutup roti tawar selanjutnya dicetak dengan cetakan berbentuk persegi panjang.

e. Pengorengan Es Krim

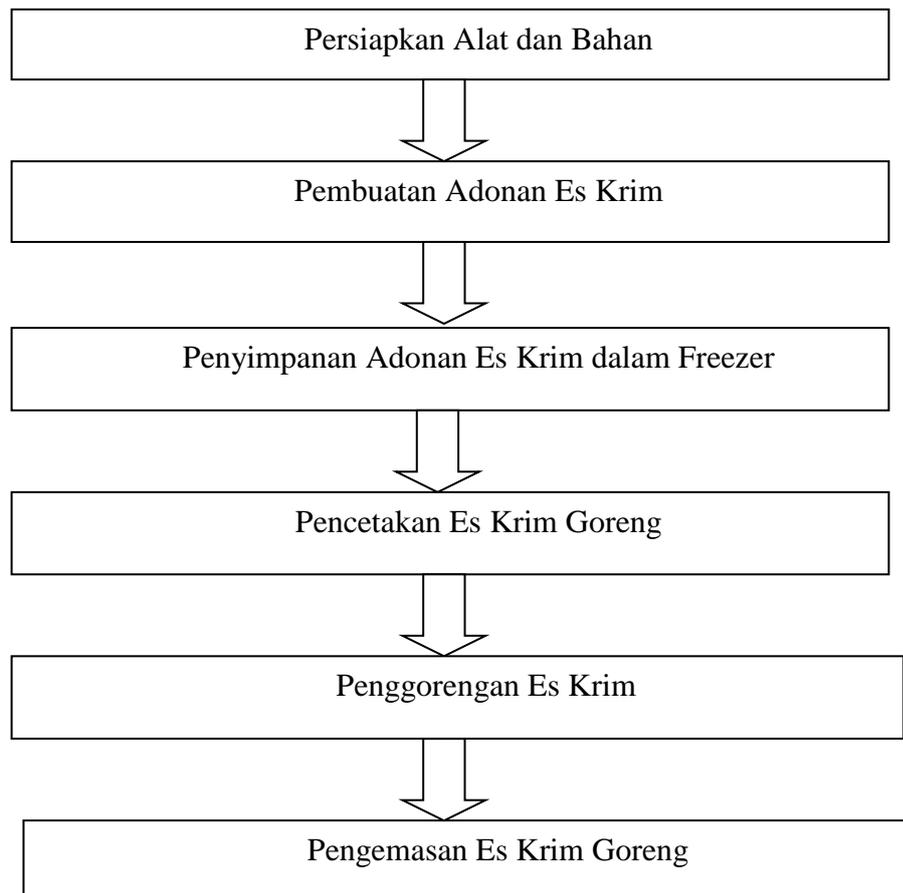
Langkah selanjutnya es krim dibaluti roti tawar lalu dicetak persegi panjang tersebut selanjutnya dilakukan pengorengan pada minyak panas selama 1 menit.

f. Pengemasan Es Krim Goreng

Es krim goreng dikemas dengan menggunakan aluminium foil. Kemasan aluminium foil lebih efektif menjaga es krim agar tetap dingin dan beku. Kemudian kembali dimasukkan ke dalam freezer untuk penyimpanan.

Alur Pembuatan Es Krim Goreng

Secara lebih jelas tahapan-tahapan Pembuatan Es Krim Goreng disajikan dalam bagian (*flow chart*) gambar 3.1



3.6 Analisis Strategi Bauran Pemasaran

Marketing mix merupakan kombinasi variabel atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran, variabel dapat dikendalikan oleh perusahaan untuk mempengaruhi tanggapan konsumen dalam pasar sasarnya. Bauran pemasaran (Marketing Mix) tersebut antara lain (Kasmir, 2014)

a. Strategi *Product* (produk)

Produk dari tugas akhir ini adalah es krim goreng rasa vanila. Dilengkapi dengan kemasan alumunium dan label yang berisi nama produk, moto, logo, *contact person*, komposisi, dan kandungan gizi.

b. Strategi *Price* (harga)

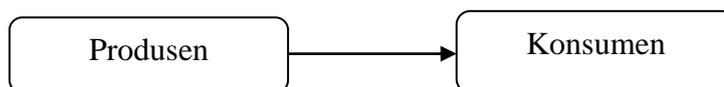
Harga dari es krim goreng ditentukan berdasarkan harga pasar dan disesuaikan dengan harga produk pesaing lainnya.

c. Strategi *Place* (tempat distribusi)

Produk es krim merupakan produk yang tidak tahan lama, maka saluran distribusi harus dengan bertemu langsung (*face to face*) antara produsen dan konsumen.

Saluran distribusi pada produk tugas akhir ini adalah :

Direct selling



d. Strategi *Promotion* (promosi)

Promosi dilakukan dengan cara mengenalkan produk ke konsumen langsung atau dengan menggunakan media sosial misalnya BBM.

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Berdasarkan pelaksanaan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

4.1.1 Produk Es Krim Goreng

Es krim goreng merupakan hasil pengolahan susu sebagai bahan dasar es krim dan bahan-bahan lainnya yang terdapat pada tabel 3.2. Bahan baku utama dari produk es krim goreng ini mudah untuk didapat sehingga usaha yang dijalankan dapat berlangsung secara terus-menerus. Produk ini dikemas dengan kemasan aluminium foil. Kemasan aluminium foil pada prakteknya dapat membantu mempertahankan suhu dingin pada es krim. Sebelumnya kemasan terbuat dari kertas karton tetapi dengan berbagai pertimbangan maka kemasan diganti dengan kemasan yang lebih bisa menjaga suhu dingin pada es krim yaitu aluminium foil. Label produk dibuat dari plastik transparan. Plastik dipilih karena sebelumnya sudah dicoba menggunakan label berbahan dasar kertas dan hasilnya sobek dan luntur ketika ditempelkan pada kemasan es yang cenderung selalu basah.



Gambar 4.1 Es Krim Goreng

Produksi dilaksanakan satu kali dalam seminggu yaitu pada hari minggu, sedangkan proses pemasarannya dilakukan hari senin – jum'at dan hari minggu apabila produk masih tersedia. Dalam pelaksanaan tugas akhir ini telah dilaksanakan 5 kali produksi dimana dalam 1 kali produksi menghasilkan 80 unit es krim goreng. Proses produksi es krim goreng terdapat pada gambar bagan 3.1. Untuk penyimpanan es krim agar dapat bertahan lama maka setelah digoreng dan

ditiriskan dari minyak, es krim goreng dikemas dan diberi label lalu dimasukkan kembali ke dalam freezer. Pada saat konsumen datang barulah es krim dikeluarkan dari freezer. Berikut adalah catatan penjualan dalam 5 kali produksi dengan jumlah produk 400 unit es krim :

Tanggal 3 Oktober 2016 s/d 9 Oktober 2016 :

a. Pelita Hati School	: 50 unit
b. Order via BBM dan langsung	: 24 unit
c. CFD	: 3 unit
Sisa	: 3 unit

Tanggal 10 Oktober 2016 s/d 14 Oktober 2016

a. Pelita Hati School	: 50 unit
b. Order via BBM dan langsung	: 30 unit

Tanggal 17 Oktober 2016 s/d 21 Oktober 2016

a. Pelita Hati School	: 51 unit
b. Order via BBM dan langsung	: 29 unit

Tanggal 24 Oktober 2016 s/d 28 oktober

a. Pelita Hati School	: 60 unit
b. Order via BBM dan langsung	: 20 unit

Tanggal 31 Oktober 2016 s/d 4 Oktober 2016

a. Pelita Hati School	: 75 unit
b. Order via BBM dan langsung	: 5 unit

4.1.2 Proses Produksi Es Krim Goreng

a. Persiapan Alat dan Bahan

Langkah awal untuk melakukan proses produksi pembuatan es krim goreng adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi. Alat yang digunakan adalah freezer, kompor gas, blender, baskom, cetakan, teflon. Sedangkan bahan yang digunakan adalah susu UHT, Bubuk Creamer, roti tawar, minyak goreng, kemasan aluminium-foil, dan label.



Gambar 4.2 Persiapan alat dan bahan

b. Pembuatan Adonan Es Krim

Membuat es krim diawali dengan mencampur bahan yaitu susu UHT, bubuk Creamer, lalu dimasukkan dalam blender untuk dicampur.



Gambar 4.3 Pembuatan Adonan Es Krim

c. Penyimpanan Adonan Es Krim dalam Freezer

Adonan yang sudah tercampur rata selanjutnya dituang ke wadah (baskom) lalu dimasukkan ke dalam Freezer selama 4-12 jam.



Gambar 4.4 Penyimpanan Adonan Es Krim dalam Freezer

d. Pencetakan Es Krim Goreng

Es Krim yang sudah dibekukan selama 4-12 jam selanjutnya di keluarkan dari freezer lalu diambil satu sendok makan kemudian diletakkan pada roti tawar kemudian kembali ditutup dengan satu roti tawar lagi di atasnya. Es krim yang sudah tertutup roti tawar selanjutnya dicetak dengan cetakan berbentuk persegi panjang.



Gambar 4.5 Pencetakan Es Krim Goreng

e. Penggorengan Es Krim

Langkah Selanjutnya es krim dibaluti roti tawar lalu dicetak persegi panjang tersebut selanjutnya dilakukan penggorengan pada minyak panas selama 1 menit.



Gambar 4.6 Penggorengan Es Krim

f. Pengemasan Es Krim Goreng

Es krim goreng dikemas dengan menggunakan alumunium foil. Kemasan alumunium foil lebih efektif menjaga es krim agar tetap dingin dan beku. Kemudian kembali di masukkan ke dalam freezer untuk penyimpanan.



Gambar 4.7 Pengemasan Es Krim Goreng

4.1.3 Analisis Usaha

1. Perhitungan Biaya Produksi

Biaya yang digunakan dalam pelaksanaan tugas akhir ini dibagi menjadi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel merupakan biaya yang digunakan untuk membelibahan baku, bahan pendukung, dan biaya lain-lain.

Adapun rincian biaya variabel dalam satu kali produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.1 Biaya Variabel dalam satu kali produksi

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku :					
1	Bubuk Es Krim	4	sachets	6.995	27.980
2	Bubuk Creamer	10	gram	50	500
3	Roti Tawar	4	bungkus	7.500	30.000
4	Minyak Goreng	0,5	liter	11.000	5.500
5	Susu UHT	0,7	liter	10.000	7.000
Biaya Pendukung :					
6	Gas				3.000
7	Label	80	pcs	357	28.560
8	Kemasan Aluminium Foil	80	Lembar 15x20cm	200	16.000
Biaya lain-lain :					
9	Listrik dan air				5.000
10	Tenaga Kerja	1	Orang	50.000	50.000
Total Biaya Variabel					173.540

Sumber : Data Primer Diolah (2016)

Dari tabel di atas penentuan biaya lain-lain yaitu pada biaya listrik sebesar Rp 5.000 per produksi, berdasarkan tarif pemakaiantagihan listrik setiap bulannya dan untuk penentuan biaya tenaga kerja didasarkan kepada UMR (Upah Minimum Regional) di Kabupaten Jember. UMR di Kabupaten Jember sejumlah Rp 1.500.000.

Sedangkan biaya tetap yang digunakan pada proses produksi merupakan biaya yang digunakan untuk membeli peralatan yang tidak habis dalam satu kali produksi. Adapun rincian dari biaya tetap yang digunakan pada proses Pembuatan Es krim Goreng dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2 Biaya Tetap dalam satu kali produksi

No	Keterangan	Jumlah satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis	Depresiasi / Minggu (Rp)
1	Lemari pendingin	1 unit	500.000	500.000	5	1.875
2	Kompore gas	1 unit	150.000	150.000	5	563
3	Blender	1unit	75.000	75.000	5	271
4	Teflon	1 unit	100.000	100.000	5	365
5	Sealer	1 unit	120.000	120.000	5	450
6	Cetakan	1 unit	5.000	5.000	2	47
7	Baskom	1 unit	5.000	5.000	2	47
8	Termos	1 unit	50.000	50.000	5	188
	TOTAL			1.005.000		3.825

Sumber : Data Primer Diolah (2016)

Dari tabel biaya tetap yang terdiri dari peralatan yang digunakan dalam satu kali proses produksi di depresiasi menjadi per minggu karena proses produksi yang dilaksanakan untuk memproduksi Es Krim Goreng adalah setiap satu minggu sekali. Produk yang dihasilkan dari usaha ini dalam satu kali proses produksi menghasilkan 80 bungkus Es Krim Goreng dengan harga Rp 3.500 per bungkus. Adapun rincian hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.3 Hasil Usaha Es Krim dalam satu kali produksi

No	Keterangan	Jumlah
1	Pendapatan 80 bungkus x Rp 3.500	Rp 280.000
2	Total Biaya Variabel	Rp 173.540
3	Total Biaya Tetap	<u>Rp 3.825+</u>
4	Total Biaya Produksi	<u>Rp 177.365 -</u>
5	Laba	Rp 102.635

Sumber: *Data Primer, diolah 2016*

Pada tabel di atas pendapatan yang diperoleh dari produksi Es Krim Goreng adalah sebesar Rp 280.000 dan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 177.365 sehingga diperoleh laba sebesar Rp 102.635 dalam satu kali produksi yang dilakukan setiap satu minggu sekali. Jika usaha Es Krim Goreng dilakukan secara *kontinyu* (dilakukan setiap hari) maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 3.079.050 /bulan dari laba bersih x 30 hari.

2. Perhitungan *Break Event Point* (BEP)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dalam satu kali produksi dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{a. BEP (Volume Produksi)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}} \\
 &= \frac{\text{Rp 177.365}}{\text{Rp 3.500}} \\
 &= 50,67
 \end{aligned}$$

= 51 bungkus, Artinya dalam dalam volume produksi sebesar 51 maka pengusaha tidak mengalami untung dan tidak mengalami rugi (titik impas)

$$\begin{aligned}
 \text{b. BEP (Harga Produksi)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 177.365}{80} \\
 &= \text{Rp } 2.217,06 \\
 &= \text{Rp } 2.217
 \end{aligned}$$

Artinya, dengan harga produksi sebesar Rp 2.217 pengusaha tidak mengalami untung dan tidak mengalami rugi (titik impas)

3. Perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio)

$$\begin{aligned}
 \text{R/C ratio} &= \frac{\text{Penerimaan Total}}{\text{Biaya Total}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 280.000}{\text{Rp } 177.365} \\
 &= 1,57 \quad \text{Artinya, setiap Rp100.000 modal akan} \\
 &\text{menghasilkan penerimaan sebesar Rp } 157.000
 \end{aligned}$$

4. Perhitungan *Return On Investment* (ROI)

$$\begin{aligned}
 \text{ROI} &= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 102.635}{\text{Rp } 1.178.540} \times 100\% \\
 &= 8,7 \% \quad \text{Artinya berdasarkan hasil perhitungan ROI}
 \end{aligned}$$

usaha Es Krim Goreng ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan karena ROI 8,7% lebih dari 0%.

4.1.3 Strategi Bauran Pemasaran

a. Strategi *Product*(Produk)

Produk Es Krim Goreng berbentuk persegi panjang dikemas menggunakan aluminium-foil dan diberi label berupa sticker transparan. Sticker berisi tentang nama produk yaitu Es Krim Goreng, Motto yaitu Renyah dan Lumer dimulut, informasi gizi yaitu mengandung karbohidrat, protein, kalsium, vitamin A,B,C, air, lemak, dan fosfor, dengan logo bergambar es krim.

b. Strategi *Price* (Harga)

Produk Es Krim Goreng dijual dengan harga Rp 3.500 per bungkus, sedangkan produk pesaing yang ada di kota Yogyakarta seharga Rp 10.000. Karena ini produk baru di Jember dan belum memiliki gerai yang mudah dijangkau jadi harga jual diputuskan sebesar Rp 3.500 sebagai harga promosi.

c. Strategi *Place* (Tempat Distribusi)

Tempat distribusi atau penjualan produk es krim goreng dilakukan di SD Pelita Hati, CFD (Car Free Day), dan juga sekitar kampus. Produk ini dijual secara langsung kepada konsumen dikarenakan produk ini tidak tahan lama. Penyimpanan harus dilakukan didalam freezer.

d. Strategi *Promotion* (promosi)

Promosi dilakukan melalui media sosial yaitu BBM dan juga mengenalkan langsung produk es krim goreng pada konsumen atau *face to face*.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Produksi Es Krim Goreng

Pelaksanaan pembuatan es krim goreng dilaksanakan setiap satu minggu sekali yaitu pada hari minggu dengan menghasilkan 80 bungkus Es Krim Goreng sehingga dalam 5 kali produksi menghasilkan 400 bungkus Es Krim Goreng. Produk yang dihasilkan dijual dengan harga Rp 3.500 per bungkus dan akan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 102.635 per produksi dan jika ditotal laba yang diperoleh dalam 5 kali produksi adalah sebesar Rp 513.175

Kendala yang dialami pada saat proses pembuatan Es Krim Goreng adalah daya tahan es krim yang singkat apabila diletakkan di tempat terbuka tanpa

freezer. Kendala yang kedua yaitu pada saat proses pengemasan, mencari kemasan yang mampu menjaga Es Krim Goreng agar tetap dingin sangat sulit pada akhirnya dipilih kemasan aluminium-foil yang dapat menjaga Es Krim Goreng tetap dingin, tetapi bahan aluminium-foil ketika diaplikasikan untuk membungkus Es Krim Goreng kemasan terkesan tidak rapi atau kusut.

4.2.2 Analisis Usaha

1. Analisis *Break Event Point* (BEP)

Hasil perhitungan BEP (volume produksi) sebesar 51 bungkus sedangkan hasil produksi yang sesungguhnya sebesar 80 bungkus. Berarti BEP (volume produksi) 51 bungkus lebih kecil jika dibandingkan dengan hasil produksi yang diperoleh sebesar 80 bungkus. Usaha Pembuatan Es Krim Goreng ini menguntungkan dan dapat dikembangkan.

Perhitungan BEP (harga produksi) diperoleh dengan cara membagi total biaya produksi dan jumlah total produksi, total biaya produksi senilai Rp 177.365 sedangkan jumlah total produksi sebesar 80 bungkus sehingga diperoleh BEP harga senilai Rp 2.217. Harga jual per unit produk senilai Rp 3.500 dan lebih besar dari BEP harga yaitu senilai Rp 2.217, sehingga usaha Pembuatan Es Krim Goreng ini menguntungkan dan dapat dikembangkan.

2. Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Berdasarkan hasil perhitungan R/C Ratio yang diperoleh untung sebesar 1,57 artinya, setiap Rp 100.000 modal yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar 157.000. Pada tingkat penerimaan penjualan sebesar Rp 280.000 kegiatan usaha ini mampu menutupi total biaya produksi sebesar Rp 177.365

Usaha Es Krim Goreng dapat dikatakan menguntungkan karena dapat menghasilkan penerimaan yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang telah dikeluarkan, dengan kriteria penilaian metode R/C Ratio didapatkan nilai R/C Ratio >1

3. Analisis *Return On Investment* (ROI)

Berdasarkan hasil perhitungan ROI usaha Es Krim Goreng ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan karena ROI 8,7% lebih dari 0%. Tingkat pengembalian modal pada usaha Pembuatan Es Krim Goreng ini diperlukan 12 kali proses produksi yaitu dengan perhitungan $100 : 8,7 = 11,49 = 12$ (dibulatkan).

4.2.3 Strategi Bauran Pemasaran

Strategi bauran pemasaran meliputi *Product, Price, Place, dan promotion*. Strategi ini membantu dalam menarik minat konsumen pada suatu produk apabila dilakukan secara tepat guna. Pada usaha es krim goreng ini produk dapat diterima dengan harga Rp 3.500 per bungkus dijual secara langsung pada konsumen, media sosial, *car free day*, dan SD pelita hati. Promosi dilakukan dengan memberi pesan *broadcast* pada BBM yang isinya kata-kata persuasif untuk menarik konsumen agar membeli.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses pembuatan Es Krim Goreng sama dengan pembuatan produk Es Krim pada umumnya yang membedakan es krim ini dibaluti roti tawar kemudian digoreng, dan juga yang membedakan yaitu pada tampilan kemasan yang didesain lebih menarik, unik, tertutup dan terkesan elegan sehingga kebersihan produk tetap terjaga.
2. Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan, dengan menggunakan analisis BEP (Volume Produksi) 51 bungkus, BEP (Harga) Rp 2.217, R/C Ratio 1,57 dan ROI 8,7 % dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan es krim goreng di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember layak untuk diusahakan, karena dalam perhitungan keuntungan yang didapat cukup menguntungkan dan usaha ini dapat dikembangkan. Modal yang dibutuhkan untuk usaha Es Krim Goreng sebesar Rp 1.178.540.
3. Pemasaran Produk Es Krim Goreng dipasarkan secara langsung dari produsen ke konsumen.

5.2 Saran

Sehubungan dengan ketatnya pesaing didalam dunia usaha, maka kepada masyarakat yang akan mengusahakan produk Es Krim Goreng disarankan :

1. Masyarakat yang ingin berwirausaha Es Krim Goreng sebaiknya tidak hanya mengolah satu rasa saja, varian rasa seharusnya ditambah.
2. Produk Es Krim Goreng dapat dijadikan sebagai referensi untuk berwirausaha. Karena bahan dasar mudah didapatkan dan analisis usaha BEP produksi telah lebih dari titik impas produksi yaitu 51 bungkus dari total produksi 80 bungkus, BEP Harga menunjukkan keuntungan sebanyak Rp 2.217 per bungkus, R/C ratio >1 yaitu 1,57, dan ROI $> 0\%$ yaitu 8,7 %, sehingga usaha ini layak diusahakan.
3. Cakupan wilayah pemasaran lebih diperluas lagi agar penjualan produk dapat lebih ditingkatkan sehingga keuntungan yang diperoleh dapat maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, Feni Iva. 2015. *Usaha Es Dung-Dung Kacang Hijau "Magic"*. Politeknik Negeri Jember
- Hakim, Arman. 2006. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Nurliyani. 2012. *Penanganan Susu Secara Sederhana*. Yogyakarta: PTCitra Aji Parama.
- Pasaribu, A. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Romantika, Susan. 2015. *Analisis Usaha Es Kul-kul Pisang "Wolles" di Desa Panji Lor Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo*. Politeknik Negeri Jember.
- Rukmana, Rahmat. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius
- Chotijah, Siti. 2011. *Produksi dan Pemasaran Es Krim (Es Puter) Aneka Rasa Buah*. Politeknik Negeri Jember.
- Tim Penulis, PS. 2008. *Bisnis Aman Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Depresiasi Aktiva Tetap

DAFTAR DEPRESIASI AKTIVA TETAP

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga Perolehan (Rp)	Nilai Sisa 10%	Umur Ekonomis (tahun)	Depresiasi			
						Tahun	Bulan	Minggu	5 Kali Produksi
1.	Lemari pendingin	1 unit	Rp 500.000	Rp 50.000	5	Rp90.000	Rp 7.500	Rp1.875	Rp 9.375
2.	Kompor gas	1 unit	Rp 150.000	Rp 15.000	5	Rp27.000	Rp 2.250	Rp 563	Rp 2.813
3.	Blender	1 unit	Rp 75.000	Rp 7.500	5	Rp13.000	Rp 1.083	Rp 281	Rp 1.354
4.	teflon	1 unit	Rp 100.000	Rp 10.000	5	Rp17.500	Rp 1.458	Rp 375	Rp 1.823
5.	sealer	1 unit	Rp 120.000	Rp 12.000	5	Rp21.600	Rp 1.800	Rp 450	Rp 2.250
6.	Cetakan	1 unit	Rp 5.000	Rp 500	2	Rp2.250	Rp 188	Rp 47	Rp 234
7.	Baskom	1 unit	Rp 5.000	Rp 500	2	Rp2.250	Rp 188	Rp 47	Rp 234
8.	Termos	1 unit	Rp 50.000	Rp 5.000	5	Rp9.000	Rp 750	Rp 188	Rp 938
Total			Rp 1.005.000	Rp 105.500		Rp182.600	Rp 15.217	Rp 3.825	Rp19.021

DOKUMENTASI



Persiapan Alat dan Bahan



Wadah Penyimpanan Es Krim



Konsumen Murid dan Teacher SD Pelita Hati



Konsumen Di CFD Dengan
Kemasan Baru



Konsumen Di Kampus
Dengan Kemasan Terdahulu



Pemesanan via blackbarry massanger