

RINGKASAN

Analisis Usaha Pembuatan Pastel Kering Ubi Ungu Di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi, Wilda Pribadi, NIM D31160616, Tahun 2019, 37 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Alwan Abdurrahman, SH, MM (Pembimbing).

Analisis Usaha Pembuatan Pastel Kering Ubi Ungu Di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi dilaksanakan selama tujuh bulan mulai dari bulan Desember 2018 sampai Juni 2019 bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan pastel kering ubi ungu, mengetahui kelayakan usaha berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI, serta mengetahui pemasaran yang efektif produk pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.

Proses pembuatan pastel kering ubi ungu dilakukan dengan penambahan ubi ungu pada adonan pastel yang akan menjadikan rasa manis dan gurih pada pastel kering ubi ungu. Proses produksi pastel kering ubi ungu melalui beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, pencampuran ubi ungu dengan adonan pastel, pengemasan dan pelabelan produk pastel kering ubi ungu.

Metode yang digunakan untuk analisis usaha yaitu BEP, RC/Ratio, dan ROI. Hasil dari tugas akhir ini untuk satu kali produksi menghasilkan 40 bungkus pastel kering ubi ungu dengan berat 100 gram per bungkus. Berdasarkan analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (rupiah), R/C Ratio dan ROI usaha Pastel Kering Ubi Ungu dengan hasil BEP (produksi) 27 bungkus dari 40 bungkus, dan nilai BEP (harga) Rp 5.458,35,- dengan harga jual Rp 8.000,- nilai R/C Ratio 1,46, dan nilai ROI 12%. Proses pemasaran pastel kering ubi ungu menggunakan dua saluran pemasaran yaitu secara langsung dan tidak langsung, secara langsung dengan cara langsung ke konsumen dan secara tidak langsung dengan cara menitipkan di warung atau toko.