

RINGKASAN

Analisis Usaha Kue Monde Kopi Di Desa Pucanganom Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso. Hel Vida Nur Qomimah, D31171336, Tahun 2019, 43 hlm, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Linda Ekadewi Widyatami, SP, MP. (Pembimbing).

Kue monde merupakan salah satu produk kue kering yang dapat dijadikan makanan ringan oleh masyarakat. Kue monde pada umumnya terbuat dari tepung terigu, tepung maizena, dan bahan penunjang lainnya seperti mentega, *roombutter*, gula halus, dan minyak kelapa. Selain itu, kue monde juga dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar terigu, lemak dan bahan pengembang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

Kue monde kopi merupakan kue monde yang terbuat dari bahan kue monde pada umumnya, namun pada kue monde kopi ini terdapat diversifikasi penambahan rasa kopi dan pemberian *toping chocochips* diatasnya, sehingga membuat kue monde kopi berbeda dengan kue monde lainnya. Kue monde kopi jarang ditemukan luas di masyarakat sehingga usaha kue monde kopi didirikan sebagai alternatif usaha yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan nilai ekonomis kue monde, dan kopi.

Tujuan pembuatan kue monde kopi pada tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui analisis dari usaha tersebut, layak atau tidakkah usaha ini untuk dijalankan.

Hasil analisis usaha kue monde kopi ini berdasarkan metode analisis *Break Event Point* (BEP) yang menghasilkan BEP (produksi) sejumlah 9 toples dengan hasil produksi 10 toples dan BEP (harga) sebesar RP 12.508,- per toples dengan harga jual Rp 15.000,- per toples, *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) diperoleh nilai 1,199, dan *Return On Investment* (ROI) menghasilkan nilai sebesar 2%. Berdasarkan perhitungan dengan beberapa metode analisis tersebut menunjukkan bahwa usaha kue monde kopi layak untuk dikembangkan dan diusahakan.