

RINGKASAN

ANALISIS USAHA KUE SEMPRONG RASA NANGKA DI DESA LOJEJER KECAMATAN WULUHAN KABUPATEN JEMBER, Ayu Rhodiyatun Ni'mah, NIM D31171559, Tahun 2020, 42 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Financia Mayasari, SE, MM (Pembimbing).

Kue semprong nangka merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang di buat dari bahan tepung ketan, umumnya berbentuk silinder berwarna kuning alami dari buah nangka yang bertekstur renyah dan gurih. Makanan tradisional kue semprong atau yang biasa di kenal opak gulung atau opak gambir.

Tujuan tugas akhir analisis usaha kue semprong rasa nangka adalah dapat melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha dan melakukan pemasaran. Pelaksanaan proses produksi kue semprong rasa nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Dalam satu kali produksi membutuhkan bahan baku sebesar tepung ketan 1,5 kg, nangka $\frac{1}{2}$ kg, gula 1 kg, tepung tapioka $\frac{1}{2}$ kg, telur 125 gr, garam 10 gr, vanili 6 gr, kelapa 2 buah, air 1 lt. Proses pembuatan kue semprong rasa nangka meliputi persiapan alat dan bahan, penghalusan nangka, pamarutan kelapa, pembuatan adonan, pemanggangan, pelabelan, penimbangan dan pengemasan menggunakan mika berbentuk tabung dan berwarna putih transparan.

Hasil produksi kue semprong rasa nangka dengan perolehan 22 kemasan dengan berat 125 gram dan dijual dengan harga Rp 10.000/ kemasan. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan metode BEP (produksi), BEP (harga), R/C *Ratio*, dan ROI. Hasil analisis didapatkan nilai BEP (produksi) 15 kemasan dari produksi 22 kemasan dan BEP (harga) Rp 7.000 dengan harga jual Rp 10.000 per kemasan, nilai R/C *Ratio* 1,41 dan nilai ROI 11%. Pemasaran kue semprong rasa nangka menggunakan dua saluran yaitu secara langsung produsen ke konsumen dan tidak langsung dititipkan ke toko Sumber Berkah, Toserba dan Ibu Supi.