

# **ANALISIS USAHA OPKADI DESA JAJAR KEBON KECAMATAN GONDANGWETAN KABUPATEN PASURUAN**

**Nor Ilmiyah**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## **ABSTRAK**

Opka merupakan kepanjangan dari Opak Rasa Nangka, dengan berbahan baku Nangka dan tepung beras. Nangka yang bernama latin *Artocarpus heterophyllus* ini merupakan komoditas pertanian, dikatakan memiliki kandungan energi, karbohidrat dan protein. Nangka memiliki rasa manis dan enak, oleh karena itu nangka bisa digunakan sebagai perasa atau bahan campuran dalam pembuatan kue. Opak gulung sering disebut kue semprong merupakan makanan tradisional yang dibuat dengan bahan dasar tepung ketan, kue opak biasanya digunakan sebagai suguhan tamu dan camilan, sedangkan opka sendiri sama halnya dengan opak gulung yang biasanya ada di pasaran namun yang membedakannya adalah teksturnya yang renyah selain itu adanya penambahan nangka pada pembuatannya yang memberi cita rasa khas nangka serta meningkatkan nilai ekonomis dari nangka. Produksi Opka ini dilaksanakan di desa Jajar Kebon Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan yang bertujuan diantaranya untuk mengetahui proses pembuatan Opka, menggambarkan saluran distribusi pemasaran produk Opka sampai ditangan konsumen, dengan menggunakan metode analisis usaha Opka berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI. Usaha ini dilaksanakan untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dan juga dapat menciptakan peluang usaha baru. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI usaha Opka dengan nilai BEP (Produksi) 28 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp. 2.895,- / bungkus dengan harga jual Rp.5.000. nilai R/C Ratio 1,73 dan nilai ROI 21% maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.

***Kata Kunci : Nangka,OPKA, Analisis usaha***