

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Madumongso Jahe di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember**, Dea Ucha Pramuditha, Tahun 2019, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Oktanita Jaya Anggraeni, SE, MP (Pembimbing Utama).

Madumongso adalah makanan tradisional yang berbahan dasar beras ketan hitam dan beras ketan putih yang kemudian dimasak dan difermentasi hingga siap untuk kemudian dimasak kembali dengan tambahan bahan-bahan campuran lainnya. Madumongso Jahe merupakan inovasi yang telah dibuat dengan tujuan menambah cita rasa dari makanan tradisional ini. Madumongso yang biasanya tidak memiliki rasa atau varian yaitu hanya memiliki rasa manis dan legit kini madumongso diberi inovasi dengan tambahan jahe agar menambah cita rasa yang sedikit pedas dan aroma jahe.

Tujuan dari pembuatan madumongso jahe pada tugas akhir ini adalah menjelaskan proses produksi madumongso dengan penambahan inovasi yaitu dengan menambahkan varian rasa jahe dan menentukan kelayakan dari usaha madumongso jahe. Dengan sistem pemasaran menggunakan satu jenis saluran pemasaran dengan tujuan agar produk yang dipasarkan dapat seluruhnya terjual.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI analisis usaha madumongso jahe dengan nilai BEP (unit) 19 bungkus dan BEP (harga) sebesar Rp 7.135,48 dengan harga jual Rp 9.500. Nilai R/C Ratio 1,33 dan nilai ROI 11% maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.