

# ANALISIS USAHA KROKET SUKUN DI KELURAHAN BLITAR KOTA BLITAR

**Ainun Nadhifa Putri**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## ABSTRAK

Kroket sukun merupakan camilan yang terbuat dari sukun dengan isian *ragout* atau sayuran dan daging ayam yang dipotong kecil-kecil lalu dimasak dengan menambahkan tepung agar berbentuk seperti pasta, lalu dibaluri dengan tepung panir dan digoreng. Penggunaan sukun sebagai pengganti kentang yang merupakan bahan utama kroket, yaitu karena harga sukun yang murah dan sukun memiliki tekstur yang mirip dengan kentang setelah dihaluskan. Selain itu, sukun juga memiliki daging buah yang tebal dan rasa yang sedikit manis, sehingga kroket sukun memiliki rasa khas tersendiri. Pelaksanaan tugas akhir ini memiliki tujuan, yaitu melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha, dan melakukan pemasaran kroket sukun. Proses produksi produksi kroket sukun meliputi persiapan alat dan bahan, pengupasan dan pemotongan sukun, pengukusan sukun, penghalusan sukun, pembuatan isian kroket, pembuatan kroket, penggorengan kroket, dan pengemasan. Metode analisis yang digunakan yaitu BEP, *R/C Ratio*, dan ROI. Hasil analisis kelayakan usaha kroket sukun didapatkan BEP (unit) sebesar 21 kemasan dengan jumlah produksi sebanyak 26 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp. 5.704 per kemasan dengan harga jual Rp. 7.000 per kemasan, *R/C Ratio* 1,23 dan ROI 6,42%. Berdasarkan analisis tersebut, menunjukkan usaha kroket sukun ini menguntungkan dan layak diusahakan. Pemasaran kroket sukun dilakukan secara langsung dari produsen ke konsumen dan promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti *Instagram*, *facebook* dan *whatsapp* dengan sistem PO (*Pre Order*).

***Kata Kunci : Analisis Usaha, Kroket Sukun, Proses Produksi***