

RINGKASAN

Analisis Usaha Manisan Beligo “Uenakk Masseh” Di Desa Gejagan Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk, Pandu Waskito, NIM D31210840, Tahun 2024, 58 Halaman, PSDKU Manajemen Agribisnis Di Kabupaten Nganjuk, Politeknik Negeri Jember, Drs. Suyitno, M.M. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Beligo (*Benincasa hispida*), yang termasuk dalam keluarga *Cucurbitaceae* atau labu-labuan, adalah tanaman yang tumbuh subur di iklim tropis. Buah ini memiliki berbagai nama seperti kundur, labu lilin, dan *winter melon* karena saat matang, kulitnya diselubungi lapisan lilin putih. Di Indonesia, tanaman ini dikenal dengan berbagai nama lokal seperti sayur kundru dan beligu. Meski sering dikelirukan dengan melon, beligo memiliki tekstur yang lebih keras dan tidak manis. Nutrisi dalam beligo sangat kaya, mencakup vitamin C, K, A, folat, magnesium, kalium, dan serat. Selain itu, buah ini mengandung senyawa antioksidan, anti-inflamasi, dan mineral seperti kalium, kalsium, dan besi. Manisan beligo dapat menjadi alternatif makanan ringan sehat, mengingat sebagian besar makanan ringan yang dikonsumsi anak-anak SD saat ini tidak memenuhi syarat kesehatan. Manisan ini tidak hanya kaya akan nutrisi, tetapi juga memiliki rasa enak dan tekstur yang menarik, menjadikannya pilihan camilan yang lebih sehat dan berkontribusi positif terhadap kesehatan dan perekonomian lokal.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu untuk melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha dan melakukan pemasaran produk manisan beligo “Uenakk Masseh” Di Desa Gejagan Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk dan berlangsung selama 4 bulan mulai 27 September 2023 – 28 Desember 2023, Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return On Investment (ROI)*

Proses produksi manisan beligo *Uenakk Masseh* terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan dan cek kondisi alat dan bahan, kupas, iris, keluarkan biji beligo, parut dan peras hasil parutan beligo, Dibagi, Dimasukan, dan ditimbang kedalam 3 baskom, tuang air perasan, gula, serat beligo, perisa kedalam wajan, tuang air perasan, Jeli, dan acid pada panci, tuang Jeli pada wajan dan aduk hingga merata,

tuang manisan dari wajan kedalam baskom dengan cepat, dinginkan manisan pada baskom dengan suhu ruang, potong, masukan, dan timbang manisan pada kemasan, tempelkan stiker label dan sendok garpu, simpan manisan beligo pada kulkas proses produksi dilakukan selama lima kali proses produksi serta menghasilkan 20 kemasan dalam satu kali proses produksi.

Berdasarkan perhitungan analisis usaha maka diperoleh hasil yaitu BEP Produksi sebesar 12 kemasan dari total produksi 20 kemasan, BEP Harga sebesar Rp. 6.905 dengan harga jual produk sebesar Rp. 8.000, R/C Ratio sebesar 1,2 %, ROI sebesar 15.85% sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha manisan beligo *Uenakk Maseh* menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Pemasaran produk manisan beligo *Uenakk Maseh* menggunakan saluran pemasaran yaitu pemasaran secara langsung. pemasaran secara langsung ini dinilai efektif karena melihat umur simpan produk yang pendek dan pemasaran secara langsung dengan menggunakan sistem pre-order lebih bisa menarik konsumen untuk membeli produk manisan beligo *Uenakk Maseh* dan juga memudahkan produsen untuk dapat memproduksi sesuai dengan pesanan, sehingga produk yang akan didistribusikan dalam keadaan yang segar.