

# ANALISIS USAHA STIK LABU KUNING DI DESA SUMBERKOLAK KECAMATAN PANARUKAN KABUPATEN SITUBONDO

**Risa Aulia Risqi Putri**

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email: [risaaulia737@gmail.com](mailto:risaaulia737@gmail.com)

## ABSTRAK

Tujuan dilaksanakannya tugas akhir ini untuk melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha, dan melakukan proses bauran pemasaran Stik Labu Kuning di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo dimulai pada tanggal 03 Agustus 2023 sampai 18 Desember 2023. Metode analisis usaha yang digunakan untuk menghitung analisis usaha diantaranya menggunakan metode analisis BEP (*Break Event Point*), metode analisis R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan metode analisis ROI (*Return On Investment*). Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan Adapun tahapan proses pembuatan Stik Labu Kuning yaitu menyiapkan alat dan bahan, memotong labu kuning, mengupas dan mencuci labu kuning, mengukus dan menghaluskan labu kuning, membuat adonan, proses penggilingan pertama, proses penggilingan kedua, penggorengan, penirisan, pelabelan dan pengemasan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran langsung (produsen ke konsumen) dan tidak langsung (produsen, *reseller* ke konsumen). Hasil perhitungan analisis usaha menunjukkan bahwa nilai BEP (produksi) sebesar 10,78 kemasan dari total dalam 1 kali proses produksi sebanyak 15 kemasan, nilai BEP (harga) sebesar Rp 12.939,06/kemasan dengan harga jual Rp 18.000/kemasan, nilai R/C Ratio sebesar 1,39 dan nilai ROI sebesar 8,89% sehingga usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Demikian dengan saluran pemasaran yang efektif digunakan yaitu saluran pemasaran secara langsung karena lebih efisien.

**Kata Kunci:** *Analisis Usaha, Stik, Labu Kuning*