

**ANALISIS USAHA COKLAT TEMPE DI KELURAHAN
MANGLI KECAMATAN KALIWATES
KABUPATEN JEMBER**

M. ALWI WAHYUDIONO
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Coklat Tempe adalah produk makanan semi basah yang dibuat dengan pencampuran bahan secara bertahap dan proses akhirnya dengan pencampuran adonan, dimana adonan tersebut terdiri dari coklat, garam, tempe, air. Tugas Akhir dengan judul Analisis Usaha Coklat Tempe Di Desa mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember bertujuan untuk melakukan produksi coklat tempe yang inovatif, melakukan uji kelayakan usaha coklat tempe dan menentukan pemasaran coklat tempe yang efektif. Pemasaran coklat tempe menggunakan pemasaran langsung dan tidak langsung. Analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Hasil perhitungan yang di dapatkan yaitu BEP (unit) 24 kemasan dari 50 kemasan, BEP (harga) Rp 3.926,- dari harga Rp 8.000,-, ROI 18 %, R/C Ratio 2,03. Berdasarkan ketiga analisis tersebut maka Analisis Usaha Coklat Tempe Di Desa Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember adalah menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pemasaran Coklat Tempe lebih efektif dilakukan dengan cara pemasaran secara langsung.

Kata Kunci : Coklat, Tempe, Produksi, Kelayakan Usaha