

**ANALISIS USAHA STIK BANGLA “KEMBANG GULA” ANEKA RASA  
DI DESA GEBANG KECAMATAN PATRANG  
KABUPATEN JEMBER**

**Dini Yanuarini**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Laporan Tugas Akhir ini berjudul “Analisis Usaha Stik Bangla “Kembang Gula” Aneka Rasa di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember”. Hal ini dikarenakan Stik Bangla “Kembang Gula” Aneka Rasa ini merupakan makanan tradisional atau makanan zaman dahulu yang sekarang sudah mulai jarang diproduksi atau dikonsumsi oleh masyarakat.

Kelapa mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman dari buah, batang, daun, dan lain-lainnya dapat diolah menjadi makanan ataupun barang. Daging kelapa muda adalah salah satu bagian tanaman kelapa yang sangat sering dimanfaatkan untuk diolah menjadi makanan seperti contohnya makanan kembang gula ini.

Kembang gula adalah makanan tradisional yang terbuat dari daging kelapa muda yang memiliki cita rasa manis dan beraneka rasa. Kembang gula ini biasa disajikan di acara slamatan, hari raya dan bisa juga sebagai camilan sehari-hari. Tujuan dilakukannya tugas akhir ini adalah untuk menambah nilai harga jual pada kelapa muda yang biasanya dijual dalam bentuk kelapa biasa tetapi sekarang dijual dalam bentuk olahan makanan yang enak dan unik.

Pemasaran produk Stik Bangla “Kembang Gula” Aneka Rasa ini dilakukan secara langsung (*direct selling*) yaitu memasarkannya atau menjualnya langsung kepada konsumen. Usaha makanan kembang gula ini sebenarnya merupakan usaha lama hanya saja disini saya mengembangkan usaha ini dengan cara menginovasinya. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah analisis usaha, metode ini dilihat dari perhitungan BEP, R/C Ratio, ROI. Analisis usaha yang digunakan yaitu BEP (unit) = 33 kemasan dan nilai BEP (harga) = Rp 3.920,-, R/C Ratio = 1,53 dan ROI = 39,9% maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

*Kata kunci : Analisa Usaha, Kelapa Muda, Kembang Gula.*