

Analisis Usaha Nugget Tahu Pakcoy di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

Pembimbing: Linda Ekadewi Widyatami, SP, MP

Resy Desmidelia

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Nugget tahu pakcoy adalah inovasi makanan tanpa menggunakan daging giling sebagai bahan utama melainkan menggunakan tahu dan menggunakan sawi pakcoy sebagai bahan pendukung dalam proses produksi. Analisis usaha nugget tahu pakcoy bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan nugget tahu pakcoy, mengetahui kelayakan usaha nugget tahu pakcoy dengan menggunakan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) serta mengetahui metode bauran pemasaran yang tepat kepada masyarakat khususnya masyarakat di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Alur proses pembuatan nugget tahu pakcoy terdiri dari tahapan – tahapan, antara lain: persiapan alat dan bahan, pemotongan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, pelumuran, penimbangan, penggorengan, pendinginan dan pengemasan. Analisis usaha nugget tahu pakcoy dilakukan selama tiga bulan dengan melakukan produksi sebanyak dua kali dalam satu minggu yang bertempat di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember dalam satu kali proses produksi diperoleh sebanyak 35 bungkus nugget tahu pakcoy seberat 100 gram yang dijual dengan harga Rp 5.000/bungkus, keuntungan usaha yang didapat yakni Rp 32.248 dalam satu kali produksi, berdasarkan analisis usaha diperoleh BEP (unit) 29 bungkus, BEP (harga) Rp 4.100, R/C Ratio sebesar 1,2 dan ROI 4 % sehingga dapat disimpulkan usaha nugget tahu pakcoy menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pemasaran Nugget tahu pakcoy kepada konsumen dilakukan secara langsung dan secara tidak langsung dengan menitipkan pada *stand* makanan.

Kata kunci: Analisis Usaha, Nugget Tahu Pakcoy