

RINGKASAN

Analisis Usaha Pembuatan Yoghurt Jagung Manis (YOJAMA) Di Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk, Aina Lupita Ninda Swari, NIM D31211017, Tahun 2024, 64 halaman, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Estin Roso Pristiwaningsih S.ST.,M.Tr.P, selaku Dosen Pembimbing

Yoghurt jagung manis merupakan produk yang terbuat dari jagung manis yang diambil sarinya lalu ditambahkan susu bubuk dan yoghurt plain selanjutnya di fermentasi pada suhu ruang (20-25 °C) selama 16 jam. Pembuatan yoghurt jagung manis dibuat bertujuan untuk memanfaatkan jagung manis menjadi produk minuman yang belum banyak dikembangkan. Proses produksi yoghurt jagung manis dilakukan 7 tahapan yakni persiapan alat dan bahan, pencucian dan pemipilan jagung manis, perebusan pipilan jagung manis, penghalusan biji selanjutnya penyaringan diambil sarinya lalu dibuang ampasnya, setelah itu pencampuran susu bubuk dan yoghurt plain, lalu sterilisasi kemasan, pengemasan dalam botol sekaligus proses fermentasi selama 16 jam dan terakhir pelabelan

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu untuk melakukan proses produksi, menganalisis usaha dan melakukan pemasaran produk. Pelaksanaan tugas akhir ini bertempat di Kelurahan Mangundikaran Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk dan berlangsung selama 4 bulan terhitung dari bulan September hingga Desember 2023. Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

Hasil produksi “Yojama” dalam satu kali proses produksi memperoleh 7 kemasan dengan berat bersih 250 gram per kemasan dan dijual dengan harga Rp.10.000 per kemasan. Proses pemasaran produk “Yojama” menggunakan metode *personal selling* dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan promosi melalui media sosial dengan memperkenalkan produk melalui unggahan di *WhatsApp* dan *Instagram*. Hasil perhitungan analisis usaha menghasilkan BEP (Produksi) 3 kemasan dari total produksi sebanyak 7 kemasan dan BEP (Harga) Rp.7.941,49 per kemasan dengan harga jual produk Rp.10.000 per kemasan dan R/C Ratio sebesar 1,26 Berdasarkan kedua metode analisis tersebut maka produk “Yojama” menguntungkan dan layak diusahakan.