

ANALISIS USAHA UBI KRIUK COKLAT LUMER DI DESA SRATEN KECAMATAN CLURING KABUPATEN BANYUWANGI

Iklil Amira Tsabitha Zarqa
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
E-mail: amirabitha667@gmail.com

ABSTRAK

Tugas ahir ini disusun bertujuan untuk mengetahui proses produksi ubi kriuk coklat lumer, mengetahui kelayakan usaha ubi kriuk coklat lumer dengan melakukan kelayakan usaha, dan mengetahui pemasaran produk ubi kriuk coklat lumer. Analisis yang digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha ini menggunakan tiga metode yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Adapun hasil yang di peroleh yaitu berupa kulit lumpia yang berisi ubi yang meemiliki tekstur renyah di luar, lembut dan lumer di dalam. Proses produksi ubi kriuk coklat lumer meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian bahan, pengirisan bahan, perebusan bahan, penghalusan bahan, pembentukan adonan, peletakan kulit lumpia, penggorengan, pengemasan dan pemberian *topping* dan pemberian label. Hasil analisis usaha menunjukkan bahwa usaha ini dapat dinyatakan layak untuk diusahakan, yang dapat dibuktikan dengan nilai BEP (produksi) sebanyak 15,036454 kemasan dari total produk perproduksi 20 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp. 7.518,227 dengan harga jual produk sebesar Rp. 10.000, R/C Ratio sebesar 1,33 dan ROI sebesar 10,18%. Saluran pemasaran yang digunakan pada proses pemasaran produk Ubi Kriuk Coklat Lumer yaitu pemasaran secara langsung.

Kata kunci: *BEP, R/C Ratio, ROI, Analisis Usaha, Ubi*