

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Kue Bakpao “BAKPAO VRYZAS” di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember,** Vryzas Adjie Ridwan Mas, NIM D31220606, Tahun 2024, 50 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Retno Sari Mahanani, SP., MM selaku Dosen Pembimbing.

Kue bakpao merupakan salah satu makanan khas Tionghoa yang saat ini telah banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang diolah menjadi adonan, kemudian dibiarkan mengembang melalui proses fermentasi, dan dikukus hingga matang. Proses pembuatan bakpao yang sederhana namun menghasilkan produk dengan tekstur lembut dan rasa yang khas menjadi pilihan populer sebagai camilan, mengenai varian rasa bakpao memiliki 7 varian rasa, yaitu rasa kacang hijau, kacang tanah (machi), dan fla coklat, fla strawberry, fla blueberry, fla vanilla, fla durian. Keberhasilan suatu produk ditentukan pada pemasaran dan kualitas produk itu sendiri. Oleh karena itu, usaha produk kue bakpao merupakan salah satu wirausaha yang cukup memiliki potensi yang ada di wilayah Kabupaten Jember khusus Kecamatan Jember. Produk Kue Bakpao umumnya hanya memiliki 3 varian rasa dan kemasan plastik yang tanpa disertai label maupun identitas mengenai produk tersebut. Proses produksi kue bakpao dimulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan adonan, pemotongan adonan, pengisian isian adonan dengan berbagai rasa, pengembangan adonan, pemindahan adonan ke tempat pengukusan, pengukusan kue bakpao, pendinginan kue bakpao, dan terakhir pengemasan kue bakpao.

Pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember selama 5 bulan mulai dari 23 Juli 2024 sampai 23 Desember 2024. Produksi ini dilakukan sebanyak 5 kali, dalam setiap kali produksi menghasilkan 40 Pcs Kue Bakpao dengan bahan utama 1 Kg Tepung Terigu dengan menggunakan 1 tenaga kerja dengan waktu 6 jam. Strategi pemasaran yang digunakan pada pelaksanaan tugas akhir ini yaitu menggunakan bauran pemasaran 4P yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Saluran Distribusi/Tempat) dan

*Promotion* (Promosi). Untuk metode analisis usaha yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Hasil dari perhitungan 3 metode analisis usaha diperoleh nilai BEP (Produksi) sebesar 33,11 pcs dari kapasitas produksi sebesar 40 pcs dan nilai BEP (Harga) sebesar Rp 2.069,55,-/ kemasan dengan harga jual sebesar Rp 2.500,-/ kemasan, nilai R/C Ratio sebesar 1,20 dan nilai ROI sebesar 1,36%. Berdasarkan hasil analisis tersebut dapat dinyatakan bahwa usaha kue bakpao menguntungkan dan layak diusahakan.