

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Kerupuk Labu Kuning di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember**, Dasmalena, NIM D31222938, Tahun 2025, 71 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Datik Lestari, S.P.,M.Si (Dosen Pembimbing).

Labu kuning merupakan buah yang banyak dibudidayakan di Jember. Pada umumnya masyarakat Jember mengkonsumsi buah labu kuning diolah menjadi makanan hidangan seperti cake, kolak dan kue-kue basah lainnya. Kerupuk labu kuning cocok dijadikan produk makanan ringan karena memiliki kandungan vitamin yang baik bagi tubuh. Kerupuk labu kuning merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk makanan untuk meningkatkan nilai jual terhadap buah labu kuning.

Tujuan dari tugas akhir ini yaitu dapat melakukan proses produksi, melakukan analisis usaha dan menerapkan bauran pemasaran yang digunakan dalam usaha Kerupuk Labu Kuning di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Metode pengumpulan data yang digunakan berupa pengumpulan data primer dan pengumpulan data sekunder. Teknik pengumpulan data primer berupa pengumpulan data secara langsung yang diperoleh dari praktek langsung dan dokumentasi kegiatan proses produksi, pencatatan biaya yang digunakan dan pemasaran yang dilakukan. Sedangkan teknik pengumpulan data sekunder berupa pengumpulan data secara tidak langsung dengan melakukan studi literatur yang berasal dari buku, artikel dan jurnal penelitian, tugas akhir terdahulu, serta *browsing* internet. Metode analisis usaha yang digunakan yaitu *Break Even Point* (BEP) yang terbagi menjadi dua yaitu BEP (Produksi) dan BEP (Harga), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

Proses produksi produk kerupuk labu kuning dilakukan sebanyak 5 kali dan dilaksanakan selama 5 bulan terhitung dari 22 Juli 2024 sampai dengan 07 Januari 2025 di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Dalam satu kali proses produksi menghasilkan 30 kemasan dengan berat bersih 100 g per

kemasan dan membutuhkan 1 tenaga kerja produksi dengan waktu 4 jam kerja dan 1 tenaga kerja pemasaran dengan 1 jam waktu kerja. Adapun alur proses produksi kerupuk labu kuning dilakukan beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pemotongan dan pengupasan labu kuning, pencucian bahan, pengukusan dan penghalusan labu kuning, pembuatan adonan kerupuk, penggilingan, pembuatan kerupuk, penggorengan, serta pengemasan dan pelabelan.

Produk kerupuk labu kuning dipasarkan secara langsung dengan harga jual sebesar Rp 9.000,-/kemasan. Promosi produk dilakukan dengan cara *online* dengan memanfaatkan media sosial *Whatsapp*, dan *Instagram*. Promosi secara *offline* dilakukan dengan cara *personal selling* atau promosi secara tatap muka.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan pada usaha Kerupuk Labu Kuning dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan dan dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Berdasarkan hasil analisis usaha yang telah dilakukan dalam satu kali proses produksi diperoleh nilai BEP (Produksi) sebanyak 24,211 kemasan dengan total produksi sebanyak 30 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp 7.263,160,-/ kemasan dengan harga jual Rp. 9.000,- per kemasan. R/C *Ratio* sebesar 1,239 dan ROI sebesar 5,07% sehingga berdasarkan analisis usaha tersebut usaha kerupuk labu kuning layak untuk diusahakan.