

RINGKASAN

Analisis Usaha Donat Kukus Ubi Mandi Lumer “Donkubi” di Desa Klakah Kecamatan Klakah Kabupaten Lumajang, Dimas Adi Saputra, NIM D31221205, Tahun 2024, 76 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Retno Sari Mahanani, S.P., M.M. Selaku Dosen Pembimbing.

Donat kukus ubi mandi lumer “donkubi” adalah donat yang berbahan utama ubi jalar madu dengan disiram glaze sehingga menambah cita rasa donat. Proses produksi yang berbeda yaitu dikukus sehingga tidak mengandung minyak pada donat sehingga lebih menyehatkan bagi tubuh terutama dengan adanya ubi jalar madu. Proses Produksi Donat Kukus Ubi Mandi Lumer “Donkubi” Di Desa Klakah Kecamatan Klakah Kabupaten Lumajang mulai dari persiapan alat dan bahan, pengupasan, pemotongan, pengukusan dan penghalusan ubi, pembuatan adonan, pengembangan adonan pertama, pembagian dan pengembangan adonan ke-2, pengukusan adonan, dan pengemasan dan pelabelan. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses produksi donat kukus ubi mandi lumer “donkubi” yaitu saat pembuatan adonan air/adonan biang yang dimasukkan harus diperhatikan, jika air/adonan biang terlalu sedikit akan membuat adonan bantat dan jika terlalu banyak maka adonan akan lembek dan tidak bisa dibentuk, serta pada saat proses pengembangan waktu tidak boleh dikurangi karena jika dikurangi pengembangan adonan kurang maksimal.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu dapat melakukan proses produksi donat kukus ubi mandi lumer “Donkubi” di Desa Klakah Kecamatan Klakah Kabupaten Lumajang, dapat menganalisis usaha donat kukus ubi mandi lumer “Donkubi” di Desa Klakah Kecamatan Klakah Kabupaten Lumajang, dan dapat menerapkan bauran pemasaran produk donat kukus ubi mandi lumer “Donkubi” di Desa Klakah Kecamatan Klakah Kabupaten Lumajang. Tugas Akhir ini dilakukan selama 5 bulan, mulai dari 26 Juli sampai dengan 16 Desember 2024. Metode perolehan data yang dilakukan yaitu melalui metode data primer dengan melakukan praktik langsung dan data sekunder melalui literatur. Metode Analisis Usaha yang

digunakan adalah *Break Even Point(BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return On Investment (ROI)*.

Hasil analisis usaha untuk satu kali produksi memperoleh perhitungan BEP (produksi) sebesar 21,810 kemasan dengan total produksi sebesar 25 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 6.106,84/kemasan dengan harga jual Rp 7.000/kemasan, R/C Ratio sebesar 1,146 dan ROI sebesar 3,048%. Berdasarkan analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk diusahakan dan menguntungkan. Bauran pemasaran 4P dari tugas akhir ini yaitu produk donat kukus ubi mandi lumer “donkubi” dengan harga Rp 7.000/kemasan, saluran pemasaran yang diterapkan adalah saluran pemasaran langsung, yaitu dari produsen langsung ke konsumen dengan metode promosi di media sosial menggunakan sistem PO (*pre order*) di *whatsapp* dan *instagram*