

RINGKASAN

Analisis Usaha Manisan Basah Buah Siwalan di Kelurahan Panyuran Kecamatan Palang Kabupaten Tuban, Sihha Dzatinnufudz, NIM D31221363, Tahun 2025, 120 hlm , Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Linda Ekadewi Widyatami S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing Utama (DPU).

Manisan basah adalah manisan basah adalah manisan yang diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula. Manisan basah mempunyai kandungan air yang lebih banyak dan penampakan yang lebih menarik karena serupa dengan buah aslinya. Manisan basah buah siwalan adalah makanan ringan yang terbuat dari buah siwalan yang direbus dalam larutan gula dan air jeruk nipis untuk menghasilkan tekstur kenyal dan rasa manis asam yang unik. Tugas akhir ini bertujuan untuk melakukan proses produksi, analisis usaha dan penerapan bauran pemasaran pada produk manisan basah buah siwalan. Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 bulan terhitung mulai tanggal 08 Agustus 2024 sampai dengan 25 November 2024 bertempat di Kelurahan Panyuran Kecamatan Palang Kabupaten Tuban. Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu BEP, R/C Ratio dan *Return on Investment* (ROI). Bauran pemasaran yang digunakan adalah 4P (*Product, Price, Place dan Promotion*).

Alur proses produksi manisan basah buah siwalan melalui beberapa tahapan proses pembuatan yaitu dimulai dengan persiapan alat dan bahan yang diperlukan, seperti panci, pisau, gula, air kapur sirih, dan buah siwalan. Selanjutnya, dilakukan penimbangan dan pengukuran bahan untuk memastikan takaran yang tepat. Proses berikutnya adalah pembuatan air kapur sirih yang digunakan untuk merendam buah siwalan sebelum dilakukan pengupasan. Setelah buah dikupas, langkah selanjutnya adalah perebusan air gula yang dicampur dengan bahan lainnya hingga mendidih. Kemudian, buah siwalan yang telah dipersiapkan dicampurkan dengan air gula yang telah dipanaskan. Setelah tercampur merata, proses dilanjutkan dengan pendinginan manisan. Setelah manisan cukup dingin, dilakukan pelabelan dan pengemasan untuk memastikan produk siap dijual dengan baik dan higienis.

Kegiatan proses produksi dilakukan selama tujuh kali dengan total produksi sebanyak 189 *cup* dengan berat masing-masing 120 gram, dalam satu kali proses produksi menghasilkan 27 *cup* dengan menggunakan satu tenaga kerja selama 3 jam dan 1 jam digunakan untuk pemasaran. Produk manisan basah buah siwalan dipasarkan dengan harga jual sebesar Rp 6.000,- per *cup*. Hasil perhitungan analisis usaha produk manisan basah buah siwalan memperoleh nilai BEP (Produk) sebesar 15,24 *cup* dengan total produksi sebanyak 27 *cup*, BEP (Harga) sebesar Rp 3.386,76,- per *cup* dengan harga jual sebesar Rp 6.000,- per *cup*, R/C Ratio sebesar 1,771 dan ROI sebesar 1,30% sehingga dari ketiga hasil analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha manisan basah buah siwalan menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pada produk manisan basah buah siwalan proses pemasaran menggunakan saluran pemasaran secara langsung. Pemasaran produk manisan basah buah siwalan dilakukan pada 2 lokasi yaitu, pertama di Kecamatan Palang Kabupaten Tuban, kedua di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Sementara itu untuk promosi yang digunakan untuk memperkenalkan dan memasarkan produk manisan basah buah siwalan yaitu *personal selling* (penjualan pribadi) dan promosi melalui media sosial yang berupa *Whatsapp* dan *Instagram*. Promosi ini sangat bermanfaat bagi produsen karena dapat meningkatkan penjualan secara cepat serta memudahkan untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat dengan cara yang lebih efisien dan menarik kosumen untuk membeli produk tersebut.