

RINGKASAN

Analisis Usaha Ice Cream Jagung Manis (*Zea mays L.Saccharata*) di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang. Afifah Muhtaromah , NIM D31180500, Tahun 2020, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Linda Ekadewi Widyatami, SP,MP dan Pembimbing Lapang Nining Hariyani. S.P., MP.

Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan Lawang merupakan salah satu instansi yang bergerak dibidang pertanian, dimana saat ini tumbuhan jagung dan sejenisnya menjadi salah satu pengkajian yang dilakukan untuk meningkatkan kembali penggunaan produk jagung agar dapat digunakan kembali sebagai produk yang mempunyai nilai jual yang lebih baik lagi kedepannya baik untuk BBPP Ketindan Lawang sendiri maupun lainnya.

Ice Cream Jagung Manis adalah makanan ringan atau biasa disebut dengan “*dessert*” dimana pada bahan utama ada penambahan sari jagung untuk mengangkat rasa dan juga nilai gizi pada ice cream, jagung manis memiliki gizi tinggi dan juga banyak digemari masyarakat dalam segi rasanya.

Proses pengolahan ice cream jagung manis bertujuan untuk meningkatkan kembali penggunaan jagung manis agar dapat digunakan kembali sebagai produk yang mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dibanding dengan produk yang serupa. Proses pengolahan yang dilakukan adalah dengan mengambil sari jagung terlebih dahulu, setelah mendapatkan sari jagung dicampur dengan bahan lain seperti susu, santan, gula, garam, pandan dan dimasak sampai mendekati mendidih, setelah mendekati mendidih menambahkan maizena lalu dinginkan, setelah dingin di campur dengan wipcream untuk menambah kekuatan rasa susu juga melembutkan tekstur.

Analisis usaha pada *ice cream* jagung manis menggunakan perhitungan BEP, R/C Ratio dan ROI untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang akan dicapai dalam sebuah usaha. Dari perhitungan yang ada dihasilkan bahwa produk *ice cream* jagung manis layak untuk di usahakan dan dapat berkembang.