RINGKASAN

Analisis Usaha Gabin Pisang Cokelat "Gapico" di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember, Syarifatul Maulidiya, NIM D31222831, Tahun 2024, 83 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Gapico adalah nama produk yang digunakan sebagai identitas untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat luas. Produk ini memiliki branding berupa gabin isi pisang dengan topping cokelat, yang menjadi produk unik di Kabupaten Jember. Gapico merupakan salah satu inovasi menarik dalam olahan camilan. "Gapico" merupakan cemilan siap makan yang praktis dan mengenyangkan. Produk ini terbuat dari olahan pisang yang diinovasikan sebagai isian biskuit gabin. Bagian atas biskuit diberi *topping* cokelat untuk menambah cita rasa. Produk ini memiliki lapisan luar yang renyah dengan isian lembut di dalamnya.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini, antarlain mampu melaksanakan proses produksi "Gapico" di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember, melakukan analisis usaha, dan melakukan pemasaran "Gapico". Tugas akhir dilaksanakan selama 5 bulan, dimulai dari Agustus hingga Desember 2024. Metode pengumpulan data yang diterapkan yaitu metode data primer dan metode data sekunder. Analisis usaha yang digunakan menggunakan metode analisis (BEP) *Break Event Point*, (R/C Ratio) *Revenue Cost Ratio*, (ROI) *Return On Investment* dan (PI) *Profitability Index*.

Proses produksi Gabin Pisang Cokelat meliputi beberapa tahap diantaranya; mempersiapkan alat dan bahan; Pencucian dan pengupasan pisang; Pengukusan dan penghalusan pisang; Pencampuran pisang dengan bahan tambahan; Penimbangan dan pengolesan adonan; Pemotongan dan penggorengan gabin; Pengemasan dan pemberian topping cokelat dan pelabelan pada kemasan. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses produksi "Gapico" ini yaitu pada saat pemotongan biskuit gabin karena biskuit gabin memiliki tekstur yang mudah hancur sehingga pada saat pemotongan harus lebih hati – hati.