

RINGKASAN

Analisis Usaha *Caramel Popcorn* Di Desa Gerongan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo, De la Ananda Puspita, NIM D31222429, Tahun 2024, 60 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, S.E., M. Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Caramel popcorn adalah camilan berupa *popcorn* yang dilapisi dengan *caramel* manis. Popcorn ini dibuat dengan cara memasak jagung kering hingga meletup menjadi *popcorn*, kemudian dilapisi dengan saus *caramel* yang terbuat dari campuran gula dan mentega. Camilan ini memiliki rasa manis dengan tekstur renyah di luar karena lapisan karamel yang mengeras setelah dingin. *Caramel popcorn* sangat digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa, dan sering menjadi pilihan camilan di berbagai acara seperti pesta, festival, atau sebagai teman menonton film.

Tugas akhir ini bertujuan untuk melaksanakan proses produksi *caramel popcorn*, menganalisis kelayakan usaha, serta menerapkan strategi bauran pemasaran yang meliputi *product, price, place, dan promotion (4P)*. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha produksi *caramel popcorn* layak dijalankan dan menguntungkan. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan kewirausahaan dalam bidang produksi dan pemasaran produk makanan ringan.

Tugas akhir ini dilaksanakan selama 5 bulan, yaitu dari bulan 18 Agustus 2024 hingga 15 Januari 2025, bertempat di Desa Gerongan, Kecamatan Maron, Kabupaten Probolinggo. Metode yang digunakan meliputi analisis *Break Even Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return on Investment (ROI)* untuk mengetahui tingkat keuntungan usaha. Selain itu, penerapan strategi bauran pemasaran 4P digunakan untuk memperluas jangkauan pasar. Pelaksanaan tugas akhir melibatkan serangkaian kegiatan produksi yang dilakukan secara bertahap, mulai dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, hingga proses pembuatan dan pengemasan produk. Proses pembuatan *caramel popcorn* diawali dengan menggoreng jagung hingga menjadi popcorn. Setelah itu, dibuat saus

caramel dari campuran gula dan mentega yang dimasak hingga berwarna keemasan. *Popcorn* yang telah matang dicampur secara merata dengan saus *caramel*, kemudian didinginkan sebelum dikemas. Setiap produksi menghasilkan 20 kemasan dengan berat masing-masing 65 gram. Proses pelabelan dilakukan sebelum produk dipasarkan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai *Break Even Point* (BEP) per kemasan sebesar Rp 4.901,8/kemasan, sedangkan harga jual yang ditetapkan adalah Rp 8.000/kemasan. BEP produksi tercapai pada penjualan 12,25 kemasan dari total produksi 20 kemasan per siklus produksi. *R/C Ratio* yang diperoleh adalah 1,63, yang berarti setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan dapat menghasilkan pendapatan sebesar Rp 1,63. Sementara itu, *Return on Investment* (ROI) mencapai 7,81%, menunjukkan bahwa usaha ini cukup menguntungkan.

Pemasaran produk dilakukan secara langsung dari produsen ke konsumen serta melalui media sosial seperti *WhatsApp* untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan metode pemasaran yang tepat, produk berhasil diterima dengan baik oleh konsumen. Berdasarkan hasil analisis, usaha produksi *caramel popcorn* ini dinyatakan layak untuk dijalankan dan berpotensi memberikan keuntungan yang baik.