

RINGKASAN

Analisis Usaha Coklat Kulit Pangsit Di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember, Mei Siana Cahya Muliani, NIM D31220427, Tahun 2024, 59 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Sumarlina. S.Pd., M.Sc. (Dosen Pembimbing)

Salah satu sektor UMKM yang mengalami perkembangan pesat di Kabupaten Jember adalah usaha kuliner, khususnya makanan ringan. Saat ini, banyak inovasi yang terjadi pada makanan ringan, salah satunya dengan memanfaatkan kulit pangsit sebagai bahan utama. Peluang untuk mengembangkan UMKM bidang kuliner di Kabupaten Jember dapat diwujudkan dengan menghadirkan inovasi baru pada kulit pangsit, seperti Coklat Kulit Pangsit. Coklat Kulit Pangsit merupakan salah satu inovasi dalam kategori makanan ringan atau kue kering, terbuat dari kulit pangsit yang digoreng dan dilapisi cokelat. Coklat Kulit Pangsit dengan rasa manis yang khas menjadi favorit di kalangan berbagai usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Ketersediaan kulit pangsit yang melimpah di sekitar Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember menjadi faktor utama lahirnya inovasi yang menggunakan kulit pangsit sebagai bahan baku..

Tugas akhir ini bertujuan untuk melaksanakan produksi, menganalisis kinerja usaha, dan menerapkan strategi pemasaran produk Coklat Kulit Pangsit. Kegiatan tersebut dilaksanakan selama empat bulan, dari 17 September hingga 29 Desember 2024, dengan lima kali produksi dilakukan setiap dua jam dengan satu orang tenaga kerja. Pada analisis usaha, digunakan tiga metode utama, yaitu BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*), serta pengumpulan data melalui pendekatan primer dan sekunder. Strategi pemasaran yang diterapkan menggunakan konsep bauran 4P (*Product, Price, Place, and Promotion*). Tahapan produksi dimulai dengan persiapan alat dan bahan, pembuatan gulungan kulit pangsit, pelelehan cokelat batang, pemberian lelehan cokelat dan *sprinkel*, lalu dilanjutkan dengan tahap pengemasan dan pelabelan produk.

Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali, dimulai pada 17 September 2024 dan berakhir pada 29 Desember 2024. Setiap kali produksi menghasilkan 30 pcs dengan isi 5 pcs/kemasan membutuhkan satu tenaga kerja, dan memakan waktu 2 jam. Tahapan pembuatan Cokelat Kulit Pangsit meliputi persiapan alat dan bahan, pembuatan gulungan kulit pangsit, penggorengan gulungan kulit pangsit, pelelehan cokelat batangan, pemberian lelehan cokelat dan *sprinkel*, serta pengemasan dan pelabelan.

Berdasarkan perhitungan yang dilakukan, hasil analisis menunjukkan bahwa BEP (*Break Even Point*) meliputi BEP (Produksi) sebesar 26,16 kemasan dari total produksi 30 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp 4.360,70 per kemasan dengan harga jual Rp 5.000 per kemasan. R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) sebesar 1,14 menunjukkan keuntungan yang dihasilkan, sementara ROI (*Return On Investment*) mencapai 3,53%. Dari hasil ini, dapat disimpulkan bahwa usaha Coklat Kulit Pangsit di Kelurahan Tembokrejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember, memiliki prospek yang sangat baik dan layak untuk dikembangkan lebih lanjut.

Pemasaran produk Coklat Kulit Pangsit ini mengimplementasikan bauran pemasaran 4P, yaitu, *Product* (Produk) yang ditawarkan adalah Coklat Kulit Pangsit yang dikemas menggunakan mika dan diberi label dengan desain menarik agar mudah dikenali oleh konsumen. *Price* (Harga) produk ini dijual seharga Rp 5.000 per pcs dengan isi 5 pcs/kemasan. *Promotion* (Promosi) dilakukan melalui *personal selling* dan penggunaan media sosial. *Place* (Tempat) produksi dan pemasaran Coklat Kulit Pangsit terletak di Kecamatan Gumukmas, Kabupaten Jember, dengan distribusi langsung dari produsen ke konsumen