

## RINGKASAN

**Analisis Usaha *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan Kecamatan Jombang Kabupaten Jember**, M Ryan Setiawan, NIM D31222364, Tahun 2025, 57 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing.

*Snack* kecipir merupakan sajian kue kering tradisional yang mendapatkan namanya dari bentuk serupa dengan sayuran kecipir. *Snack* kecipir terbuat dari bahan baku tepung terigu, tepung tapioka/kanji, tepung ketan, margarine, telur, santan kelapa, gula halus, garam, vanilli. *Snack* kecipir daun kelor merupakan inovasi dari adonan kue kecipir dicampur dengan daun kelor. *Snack* kecipir ini memiliki rasa gurih dan renyah dengan bentuk yang unik seperti sayuran kecipir. Proses produksi *snack* kecipir daun kelor dimulai dari persiapan alat dan bahan, perebusan daun kelor, penimbangan, pencampuran, pencetakan dan penggorengan, pendinginan, serta pemberian label, dan pengemasan.

Tugas akhir ini memiliki tujuan untuk dapat melakukan kegiatan produksi, analisis usaha, dan pemasaran. Hasil produksi *snack* kecipir daun kelor satu kali proses diperoleh 20 kemasan dengan berat 70 gr dan harga jual Rp 8.000 per kemasan. Berdasarkan hasil analisis, didapat bahwa BEP (produksi) sebesar 17,60 jumlah produksi sebesar 20 kemasan, BEP (harga) Rp 7.042,05 dari harga jual Rp 8.000, R/C Ratio sebesar 1,13 dan ROI sebesar 3,33%. Proses pemasaran pada produk menggunakan saluran pemasaran secara langsung karena lebih cepat dan efektif dengan media promosi secara langsung pada konsumen dan menggunakan media sosial.