

ANALISIS USAHA BURGER DENGAN BAHAN UBI JALAR DI KELURAHAN TEGALGEDE KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

Deliana Ayda Maysa

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email: dmysaa28@gmail.com

ABSTRAK

Di Kelurahan Tegalgede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, tugas akhir ini bertujuan untuk menerapkan proses pembuatan Burger berbahan ubi jalar, melakukan analisis kelayakan bisnis, dan membuat strategi pemasaran produk. Agustus 2024–Januari 2025 adalah jangka waktu kegiatan. Dengan menggunakan tiga metode utama, analisis usaha dilakukan: Break Even Point (BEP), Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), dan Return on Investment (ROI). Hasil analisis menunjukkan bahwa BEP dalam jumlah produksi sebesar 22,46 kemasan dari total 25 kemasan per proses produksi, sementara BEP dalam harga mencapai Rp13.477 per kemasan dengan harga jual Rp15.000 per kemasan. Selain itu, nilai R/C Ratio diperoleh sebesar Rp 1,11, dan ROI mencapai 3,25%. Dari hasil Proses pembuatan terdiri dari beberapa langkah, mulai dari persiapan bahan dan alat, pencucian ubi jalar, pembuatan adonan roti burger, pembuatan, pemanggangan, penyimpanan, pelabelan, pengemasan, dan penyajian atau *plating*. Strategi pemasaran melalui saluran langsung melibatkan penggunaan media sosial seperti *WhatsApp* dan *Instagram* untuk memasarkan produk dan interaksi tatap muka dengan pelanggan.

Kata Kunci: *Analisis Usaha, Burger Ubi Jalar, Produksi*