

RINGKASAN

Analisis Usaha Es Krim Ubi Ungu “U - YU” Di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun, Yudhanti Alifia Darmaningrum, NIM D31222392, Tahun 2025, 95 Hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Drs. Suyitno, M.M selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Es krim ubi ungu “U – YU” merupakan olahan makanan dingin yang terbuat dari bahan ubi ungu, stroberi, susu UHT, susu bubuk, tepung maizena, dan pengembang SP. Keunikan dari es krim ubi ungu “U – YU” karena terbuat dari ubi ungu dengan *topping* stroberi yang memiliki rasa manis dan asam. Serta es krim ubi ungu “U – YU” terbuat dari bahan – bahan alami tanpa campuran pemanis buatan sehingga aman untuk di konsumsi.

Proses produksi es krim ubi ungu “U – YU” dilakukan dengan beberapa tahapan yang pertama dimulai dengan persiapan alat dan bahan, setelah itu memasak adonan es krim, selanjutnya adonan es krim di lakukan pendinginan di masukkan kedalam *freezer* selama 8 jam, selanjutnya adonan es krim yang sudah beku di keluarkan dari *freezer* lalu adonan di hancurkan agar adonan yang beku pecah lalu di tambah pengembang SP dan di *mixer* kembali hingga mengembang dan bertekstur lembut, setelah itu adonan di masukkan ke dalam cup es krim dan diberi label, dan tahap terakhir memasukkan es krim yang sudah jadi kedalam *freezer*.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui cara memproduksi es krim ubi ungu “U - YU”, mengetahui kelayakan usaha produksi es krim ubi ungu “U - YU”, dan mengetahui strategi pemasaran produk es krim ubi ungu “U - YU”. Pembuatan sekaligus pemasaran es krim ubi ungu “U - YU” dilakukan Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun yang berlangsung selama 5 bulan dimulai dari bulan Agustus sampai bulan Desember. Metode analisis usaha ini menggunakan *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI)

Proses produksi es krim ubi ungu “U-YU” terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan alat dan bahan, perebusan ubi ungu, penghalusan ubi ungu, percampuran bahan, pemasakan bahan, pembekuan adonan, pemotongan stroberi, percampuran kedua, pengemasan dan pelabelan, dan proses terakhir pembekuan es krim ubi ungu “U-YU”. Proses produksi dilakukan selama lima kali produksi serta menghasilkan 30 *cup* dalam satu kali proses produksi.

Berdasarkan perhitungan analisis usaha maka diperoleh hasil yaitu BEP Produksi sebesar 21 *cup* dari total 30 *cup*, BEP Harga sebesar Rp 4.256 dengan harga jual produk sebesar Rp 6.000, R/C Ratio sebesar 1,40 dan ROI sebesar 9,52%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha es krim ubi ungu “U-YU” menguntungkan dan layak untuk diusahakan.