

RINGKASAN

Analisis Usaha Kue Gabus Pedas Daun Jeruk di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember, Syarifah Murida, Nim D31222948, Tahun 2025, 52 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Taufik Hidayat, S.E., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing.

Kue gabus adalah jajanan tradisional khas Indonesia yang biasanya disajikan pada acara besar seperti lebaran. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue gabus adalah tepung tapioka, telur, keju, dan mentega. Umumnya, kue gabus hanya dibuat dengan varian rasa original. Oleh karena itu, untuk menghasilkan cita rasa baru, dibuatlah inovasi kue gabus pedas daun jeruk. Kue gabus pedas daun jeruk adalah hasil upaya diversifikasi produk agar memiliki rasa yang berbeda dari kue gabus pada umumnya. Selain menawarkan cita rasa asin dan gurih, kue gabus pedas daun jeruk juga menawarkan cita rasa pedas dengan aroma khas daun jeruk. Tugas akhir ini bertujuan untuk menjalankan proses produksi kue gabus pedas daun jeruk, menganalisis usaha dengan metode BEP, *R/C Ratio*, ROI, serta melakukan pemasaran produk.

Produksi kue gabus pedas daun jeruk dilakukan sebanyak 5 kali, dengan setiap produksi menghasilkan 25 kemasan. Setiap produksi membutuhkan waktu kerja selama empat jam dan melibatkan satu tenaga kerja. Berdasarkan analisis usaha, diperoleh hasil sebagai berikut: BEP (produksi) sebesar 19,05 kemasan dari total 25 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 7.620,10 per kemasan dengan harga jual Rp 10.000 per kemasan, *R/C Ratio* sebesar 1,31 dan ROI mencapai 13%.

Pemasaran produk kue gabus pedas daun jeruk menerapkan strategi bauran pemasaran 4P. Produk yang ditawarkan adalah kue gabus pedas daun jeruk dengan harga yang ditetapkan sebesar Rp 10.000 per kemasan, produksi dilakukan di Kelurahan Summersari, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember dengan menggunakan saluran pemasaran langsung. Adapun promosi yang dilakukan berupa *personal selling* dan media sosial seperti *WhatsApp* dan *Instagram*.