

## RINGKASAN

**Wirausaha Produk Olahan Pangan Lokal “*Catella Crezz*” Di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.** Dera Prastiwi, Nim D31220574, Tahun 2025, 44 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing.

*Catella Crezz* merupakan produk kering dengan bahan dasar singkong yang dikukus dan diiris tipis, kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan diberi bubuk rasa. *Catella Crezz* merupakan memiliki tekstur yang renyah dan menciptakan varian rasa seperti balado, jagung manis, dan pedas. Proses pembuatan *catella crezz* terdiri dari mempersiapkan alat dan bahan, pengupasan, pemotongan bahan, dan pencucian singkong, pengukusan singkong, pendinginan singkong dan oengirisan singkong, penggorengan singkong, pelabelan, serta penambahan rasa pada singkong dan pengemasan. *Catella Crezz* diproduksi sebanyak 10 kg bahan baku singkong dengan menghasilkan 32 kemasan untuk 1 kali produksi. Satu kemasan memiliki berat sebesar 100 gram.

Pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini untuk melaksanakan tahapan kegiatan proses produksi *catella crezz* dan menganalisis usaha dari metode analisis seperti; BEP, R/C *Ratio* dan ROI, serta melakukan kegiatan pemasaran secara langsung dari produsen ke konsumen dan dari pengecer ke konsumen secara tidak langsung. Hasil produksi *catella crezz* dalam satu kali proses memperoleh 32 kemasan dengan berat bersih per kemasan 100 gr dan harga jual Rp 8.000 per kemasan. Berdasarkan perhitungan analisis usaha yang dilakukan pada produk *catella crezz* dihasilkan nilai BEP (produksi) sebanyak 25 kemasan dari jumlah produksi 32 kemasan dalam satu kali produksi, sedangkan nilai BEP (harga) Rp 6.332/kemasan dari harga jual sesungguhnya Rp 8.000. Hasil nilai R/C *Ratio* 1,72 dan nilai ROI 5,93%. Proses pemasaran pada produk menggunakan saluran pemasaran secara langsung dan untuk memperluas pemasaran *catella crezz* dilakukan secara tidak langsung.