

RINGKASAN

Analisa Usaha *Pastry* Ubi Ungu Di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk, Heny Lukmiani, NIM D31220350, Tahun 2025, 76 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Fitri Krismiratsih, S.ST., M.P., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Pastry ubi ungu merupakan jenis makanan kering yang terbuat dari bahan dasar ubi ungu yang memiliki kandungan nutrisi, citra rasa yang manis, pulen dan bertekstur lembut. *Pastry* ubi ungu ini dapat menjadi makanan yang sehat dan lezat terutama untuk anak-anak, orang dewasa hingga lanjut usia. *Pastry* ubi ungu ini lebih sehat karena mengandung vitamin A, vitamin B dan vitamin C serta sumber beta karoten yang baik dan tinggi antioksidan.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu untuk melaksanakan proses produksi, analisis usaha dan untuk dapat melakukan pemasaran. Pembuatan sekaligus pemasaran *Pastry* ubi ungu dilakukan di desa Begadung kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk dan berlanjung 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 *Pastry* ubi ungu dilakukan dengan beberapa tahapan yang pertama yaitu dimulai dengan persiapan alat dan bahan, lalu dilanjutkan dengan pembersihan ubi ungu dari kulitnya dan dicuci dengan air yang mengalir, setelah itu pengukusan yang bertujuan untuk melunakkan ubi ungu, selanjutnya proses penembukan yang mencampurkan bahan susu *full cream*, gula, garam, dan vanilli, setelah tercampur selanjutnya proses pemasakan adonan ubi ungu untuk mengilangkan kadar air pada ubi ungunya, kemudian proses pembentukkan *puff Pastry* dan dioven, tahap terakhir memasukkan *Pastry* yang sudah matang ke dalam kemasan yang sudah diberi label.

Hasil produksi *Pastry* ubi ungu dalam satu kali produksi memperoleh 10 kemasan dengan isi 4 buah *Pastry* ubi ungu dengan harga jual Rp. 13.000 per kemasan. Hasil perhitungan analisis usaha menghasilkan BEP (Produksi) 8 kemasan dan BEP (Harga) Rp.10.822,49 per kemasan dengan harga jual Rp 13.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,2 dan ROI sebesar 5,2 %. Berdasarkan ketiga metode analisis tersebut maka produk *Pastry* ubi ungu menguntungkan dan layak diusahakan. Proses pemasaran produk *Pastry* ubi ungu ini menggunakan metode *personal selling* dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan promosi melalui media sosial dengan cara memperkenalkan produk melalui unggahan *WhatsApp* dan *Instagram*.