

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Kue Kering Pastel Isi Cokelat Di Desa Balongrejo Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk**, Ahmad Dwi Syaiful Anwar, NIM D31222659, Tahun 2024, 41 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Fitri Krismiratsih, S.ST., MP, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Kue kering adalah istilah yang di gunakan untuk menyebut kue yang teksturnya keras dan renyah karena memiliki kadar air yang sangat rendah. Kue kering mempunyai daya simpan yang sangat tinggi. Kue kering digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua. Semakin tinggi tingkat konsumsi kue kering, menjadi peluang untuk mencari keuntungan bagi produsen kue kering. Sudah banyak inovasi yang dibuat pada kue kering, mulai dari pemberian warna, perubahan rasa dan bentuk, hingga pada penambahan bahan. Pada saat ini, tercipta inovasi baru dari kue kering yaitu kue pastel kering.

Kue pastel kering merupakan makanan ringan yang gurih terbuat dari kulit yang renyah dan isian yang lezat. Kulit biasanya dibuat dengan tepung terigu, mentega, air, dan garam, dengan bentuk setengah lingkaran dengan tekstur yang renyah dengan isian pastel kering yaitu abon. Seiring perkembangan zaman pastel kering banyak diinovasikan terbaru salah satunya pastel kering isi cokelat.

Pastel kering isi cokelat merupakan inovasi pastel kering pada umumnya, namun pada isian pastel tersebut diganti dengan isi cokelat yang sebelumnya diisi dengan abon untuk memberikan inovasi baru terhadap olahan pastel kering, dengan digantikannya dengan isian cokelat usaha patel kering dapat memperoleh keuntungan dan peluang bisnis baru, tujuan lainnya karena diKabupaten Nganjuk masih jarang ditemukannya olahan pastel kering dengan isian coklat, selain itu ditambahkannya inovasi terbaru pada produk pastel kering isi cokelat untuk meningkatkan nilai ekonomi dari produsen pastel kering yang masih rendah.

Tujuan pelaksanaan akhir yaitu melaksanakan proses produksi, Analisis Usaha Kue Kering Pastel Isi Cokelat di Desa Balongrejo Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk, metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point*

(BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).) Oleh karena itu, suatu analisis usaha berdasarkan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) diperlukan untuk mengetahui kelayakan suatu usaha. Maka dilakukan perhitungan analisis usaha berdasarkan BEP (*Break Event Point*) BEP (produk) 9, BEP (harga) Rp. 11.066,58, R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) 1,08, dan ROI (*Return On Investment*) 1,42% perhitungan ROI dalam usaha makanan sangat penting dalam menentukan keuntungan yang didapatkan dari hasil usaha, dari hasil analisa tersebut usaha dapat dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah memenuhi kriteria perhitungan analisis biaya.

Produk kue kering pastel isi coklat menggunakan saluran pemasaran langsung kepada konsumen. pemasaran ini dipilih karena produk kue kering pastel isi coklat merupakan produk yang jarang dipasarkan di Nganjuk. Oleh sebab itu proses pemasaran kue kering pastel isi coklat menggunakan saluran pemasaran 4P yaitu, *product, price place promotion*.