RINGKASAN

Analisis Usaha Cookies Labu Kuning “Colabuna” Di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun, Diana Mayang Sari, NIM D31221439, Tahun 2025, 74 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Drs. Suyitno, MM, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Cookies Labu Kuning adalah camilan yang terbuat dari percampuran tepung labu kuning, tepung terigu, telur, margarin, gula pasir, vanili, soda kue. Dan diberi *topping* Keunggulan dari *cookies* labu kuning yaitu berbahan dasar tepung labu kuning untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku utamanya. Selain itu *cookies* ini memiliki rasa yang khas dengan percampuran antara tepung labu kuning dan tepung terigu. Proses produksi *Cookies* Labu Kuning dilakukan dengan 6 tahapan yaitu dimulai dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, percampuran dan pengulenan, pencetakan adonan, pengovenan, pengemasan dan pelabelan.

Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini yaitu untuk melaksanakan proses produksi, analisis usaha, dan dapat melakukan pemasaran. Pembuatan sekaligus pemasaran *cookies* labu kuning dilakukan di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun dan berlangsung selama 4 bulan dimulai dari bulan September sampai bulan Desember. Metode analisis usaha menggunakan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

Hasil produksi *cookies* labu kuning dalam satu kali proses produksi memperoleh 15 kemasan dengan harga jual Rp8.000 per kemasan. Proses pemasaran dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan promosi melalui media social dengan memperkenalkan produk melalui unggahan di *WhatsApp* dan *Instagram*. Hasil perhitungan analisis usaha menghasilkan BEP (Produksi) 12 kemasan dari total produksi sebanyak 15 kemasan dan BEP (Harga) Rp6.244 per kemasan dengan harga jual produk Rp8.000 per kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,28 dan ROI sebesar 4,34%. Berdasarkan hasil analisis maka produk *cookies* labu kuning layak diusahakan.