

RINGKASAN

Analisis Usaha Gethuk Goreng Frozen Di Kelurahan Cangkringan, Kabupaten Nganjuk, Moh Rifa'I, NIMD31222412, Tahun 2024, 72 Halaman, PSDKU Manajemen Agribisnis Di Kabupaten Nganjuk, Politeknik Negeri Jember, Suwinda Fibriani, S.P., M.Biotek selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Singkong, sebagai bahan utama, dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi dan mudah diolah. Namun, produk olahannya seperti gethuk memiliki kelemahan dalam hal daya simpan. Penelitian ini menghadirkan inovasi berupa gethuk goreng *frozen* dengan berbagai rasa untuk meningkatkan nilai tambah produk tradisional agar lebih praktis dan mampu bersaing di pasar modern. Fokus utama penelitian mencakup analisis proses produksi, kelayakan usaha, serta strategi pemasaran gethuk goreng *frozen* di Kelurahan Cangkringan, Kabupaten Nganjuk. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa wawasan teknis bagi penulis, strategi pemasaran bagi perguruan tinggi, dan sumber inspirasi bagi masyarakat yang ingin mengembangkan inovasi bisnis serupa.

Produk gethuk goreng *frozen* aneka rasa tidak hanya menawarkan berbagai rasa yang menarik, tetapi juga memberikan kemudahan bagi konsumen dalam menyimpan dan mengkonsumsinya. Mengubah gethuk goreng menjadi produk yang lebih modern dan praktis sehingga meningkatkan nilai tabhan dan daya saing pasar, menyediakan produk yang praktis dan siap saji bagi konsumen dalam mengolah dan menikmati gethuk goreng kapan saja, mendorong inovasi dalam produk kuliner tradisional dengan menghadirkan berbagai varian rasa yang dapat menarik minat pasar yang lebih luas, meningkatkan keberlanjutan usia produk gethuk dengan cara *frozen* dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang modern yang mencari kemudahan untuk mengonsumsi gethuk goreng aneka rasa

Proses produksi gethuk goreng *frozen* terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan dan cek kondisi alat dan bahan, pengupasan dan pemotongan singkong,

lanjutnya pencucian singkong sebelum di kukus, selanjutnya kukus singkong sampai 40-45 menit cek singkong dengan garpu apabila tekstur singkong sudah lembek, singkong bisa di tiriskan, selanjutnya hancurkan singkong dengan ulekan dan pisahkan akar singkong dengan daging singkong sampai halus, selanjutnya tambahkan gula, garam, vanili, dan kelapa parut aduk hingga merata adonan, selanjutnya bentuk dan beri isian dan terakhir pengemasan

Tujuan pelaksanaan akhir yaitu melaksanakan proses produksi, Analisis Usaha Gethuk Goreng *Frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk, metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Dengan hasil sebagai berikut : Berdasarkan hasil analisis yang menggunakan BEP (harga)

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari hasil analisis yang digunakan dalam usaha ini didapat nilai BEP produk sebesar 7,5(8 kemasan), BEP harga sebesar Rp. 11.294 harga tersebut lebih kecil yang dibandingkan dengan harga jual yaitu Rp.12.000 per kemasan, sedangkan R/C *Ratio* diperoleh hasil sebesar 1,32. Bahwa usaha ini dapat dikatakan menguntungkan, dengan keuntungan 0,32 dan hasil ROI Berdasarkan perhitungan ROI diperoleh nilai sebesar 4,8%, maka usaha gethuk goreng *frozen* ini layak diusahakan atau dilanjutkan dikarenakan memenuhi kriteria dimana ROI lebih dari 0 maka usaha ini layak untuk dijalankan.