

RINGKASAN

Analisis Usaha Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo, Fedora Aurellia Anandita, NIM D31221387, Tahun 2024, 47 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Mohmmad Edwinsyah Yanuan Putra, S.ST., M.Tr.P (Pembimbing).

Manisan belimbing wuluh merupakan salah satu produk olahan makanan yang berbahan baku belimbing wuluh. Pengusaha harus memperhatikan dari rasa manisan belimbing wuluh saat pengolahan agar tidak terlalu asam. Usaha manisan kurma belimbing wuluh merupakan usaha baru yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Suatu bisnis dikatakan pantas atau layak apabila memberikan keuntungan dan manfaat yang optimal. Studi kelayakan bisnis diperlukan agar bisnis yang dijalankan tidak membuang waktu, tenaga dan pemikiran secara percuma dan bisnis dapat memberikan keuntungan serta manfaat bagi berbagai pihak.

Proses pembuatan manisan kurma dari belimbing wuluh meliputi persiapan alat dan bahan, pembersihan bahan, penimbangan bahan, memberi garam belimbing wuluh dan mendiamkan selama 30 menit, membilas belimbing wuluh dengan air mengalir mendiamkan belimbing wuluh yang telah direbus selama 24 jam, perebusan kembali, pendinginan, penjemuran belimbing wuluh, pelabelan dan pengemasan.

Berdasarkan analisis perhitungan usaha yang telah dilaksanakan dapat diketahui bahwa BEP (Produksi) sebanyak 13,3 menghasilkan 20 unit pada setiap satu kali proses produksi, sedangkan BEP (Harga) menghasilkan nilai Rp 6.666 dari harga jual Rp 10.000, hasil R/C Ratio sebesar 1,50 dan ROI sebesar 0,12% dan laba sebesar Rp 66.607,9 sehingga usaha ini layak untuk dijalankan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran langsung dari produsen ke konsumen dan promosi yang digunakan (*Personal Selling*) dan melalui media sosial *Platform WhatsApp*.