

RINGKASAN

Analisis Usaha Kacang Sembunyi Coklat *Glaze* di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang, Fitri Nur Kholisa, Nim D31221502, Tahun 2025, halaman, Manajemen Agribisnis, Pliteknik Negeri Jember, Mohammad Edwinskyah Yanuan Putra S.ST., M.Tr.P. (Pembimbing)

Kacang sembunyi coklat *glaze* merupakan jenis makanan ringan dari bahan kacang tanah yang dibalut dengan adonan kulit dengan menggunakan varian coklat *glaze* untuk menciptakan sebuah diversifikasi produk dari olahan kacang tanah. Kacang sembunyi coklat *glaze* dapat bertahan lama 3 minggu tergantung cara penyimpanannya. Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah dapat melakukan proses produksi, melakukan analisis usaha dengan metode analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI, serta dapat melakukan proses pemasaran pada kacang sembunyi coklat *glaze*

Pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini berlangsung selama 4 bulan terhitung dari tanggal 03 November 2024 sampai 03 Maret 2025 yang bertempat di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang Terdapat beberapa tahapan dalam proses produksi kacang sembunyi coklat *glaze* yang meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penyangraian kacang tanah, pembuatan adonan kulit, penggilingan dan pemotongan adonan kulit, pembentukan kacang sembunyi, penggorengan, penirisan dan penimbangan, pemberian coklat yang telah dilelehkan terlebih dahulu, serta palabelan dan pengemasan. Terdapat dua metode pengumpulan data yang digunakan yaitu pengumpulan data primer dan pengumpulan data sekunder. Sedangkan metode analisis usaha yang digunakan pada tugas akhir ini ialah BEP, R/C Ratio, dan ROI.

Proses produksi kacang sembunyi coklat *glaze* dilakukan sebanyak 5 kali, dimana setiap proses produksi menggunakan 1 tenaga kerja yang membutuhkan waktu selama 8 jam, setiap proses produksi membutuhkan tepung terigu sebanyak 3 kg, kacang tanah sebanyak 0,5 kg, telur 6 butir, coklat 0,5 kg, margarin 3 saset