

**ANALISIS USAHA LUMPIA EDAMAME “LUME” DI PERUM GRIYA
MANGLI INDAH KECAMATAN KALIWATES
KABUPATEN JEMBER**

RIDI PRASTYONINGTYAS
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Lumpia adalah jajanan yang terkenal dari negeri Cina, tetapi di Kota Semarang juga sudah dikenal banyak restoran yang menjual makanan ini. Lumpia Semarang terkenal akan kandungan gizi yang berasal dari isi lumpia yaitu sayuran. Bahan baku dari pembuatan lumpia ini juga mudah ditemui di pasaran dan harganya cukup ekonomis, sehingga menguntungkan apabila digunakan sebagai usaha. Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan di Perum Griya Mangli Indah Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. Usaha Lumpia Edamame “LUME” merupakan produk yang baru dan belum ada di pasaran. Lumpia biasanya hanya berisi sayuran seperti wortel, toge, rebung, tetapi untuk lumpia edamame ini terdapat tambahan edamame yang belum pernah ada sebelumnya. Lumpia Edamame “LUME” dijual dalam bentuk *frozen*, tujuannya adalah agar konsumen dapat menggoreng lumpia kapanpun sesuai dengan keinginan mereka. Tujuan dari tugas akhir usaha Lumpia Edamame “LUME” ini adalah untuk mengetahui pembuatan Lumpia Edamame “LUME”, melakukan analisis usaha dari produk Lumpia Edamame “LUME”, dan menerapkan unsur bauran pemasaran pada produk Lumpia Edamame “LUME”. Usaha Lumpia Edamame “LUME” menggunakan 3 metode analisis usaha yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Perhitungan hasil dari 3 metode analisis usaha dari produk Lumpia Edamame “LUME” adalah BEP (produk) sebesar 25 dari produksi 39 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 6.500 dari harga jual produk sebesar Rp 10.000, R/C Ratio sebesar 1,54, dan ROI sebesar 5 %. Berdasarkan perhitungan tersebut usaha Lumpia Edamame “LUME” dapat dilanjutkan. Pemasaran yang dilakukan adalah menggunakan bauran pemasaran 4P (*Product, Price, Place, Promotion*), dan menggunakan saluran distribusi langsung dan tidak langsung.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Edamame, Lumpia