

RINGKASAN

Analisis Usaha Minuman Sari Buah Stroberi di Agrowisata Lumbung Stroberi Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Rosidatul Maskuron , NIM D31180228, Tahun 2020, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Linda Ekadewi Widyatami, SP,MP dan Pembimbing Lapang Andri Tri Irawan.

Agrowisata Lumbung Stroberi berlokasi di Desa pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Lokasi tersebut cukup strategis karena berada dekat dengan Kota Batu dan berbatasan langsung dengan Kecamatan Karangploso. Sehingga pendistribusian produk bisa dilakukan dengan sangat mudah. Pengunjung yang ingin datang ke Agrowisata Lumbung Stroberi bisa sangat mudah karena akses menuju lokasi sudah sangat bagus. Agrowisata Lumbung Stroberi menghasilkan buah stroberi yang berkualitas sehingga mampu bersaing dipasarnya.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Adanya kegiatan PKL di Agrowisata Lumbung Stroberi diharapkan dapat memberikan gambaran kepada mahasiswa tentang kondisi nyata yang ada dalam dunia pertanian dan memberikan kemampuan bagi mahasiswa dalam meningkatkan kompetensi yang ditempuh. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah agar mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan kerja lapang pada suatu perusahaan dan mampu membentuk sikap serta keterampilan kerja, khususnya pada bidang pola kemitraan yang terjalin antara unit usaha Agrowisata Lumbung Stroberi dengan petani stroberi yang bermitra. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan cara wawancara, pengamatan, evaluasi, dan studi pustaka.

Hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah mahasiswa mampu mengetahui cara berbudiaya tanaman stroberi, pengolahan produk stroberi maupun cara memasarkan stroberi yang dihasilkan. Tidak hanya itu, tetapi diharapkan mahasiswa dapat menerapkan suatu yang sudah dihasilkan selama proses PKL di Agrowisata Lumbung Stroberi. Dengan adanya kegiatan PKL

ini mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan wawasan baru mengenai budidaya tanaman stroberi, pengolahan produk maupun cara pemasaran yang dilakukan.

Minuman Sari Buah Stroberi merupakan sari buah encer (dapat langsung diminum) yaitu cairan buah yang diperoleh dari pengepresan daging buah, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir. Sari buah ini sangatlah bermanfaat buat kesehatan seperti menjaga kesehatan jantung, memperkuat daya tahan tubuh, mencegah penuaan dini pada kulit, mengurangi peradangan dan lain sebagainya. Hasil produksi dari Minuman Sari Buah Stroberi yaitu membutuhkan bahan utama yaitu stroberi segar. Dalam sekali produksi bisa memproduksi sebanyak 60 botol dengan ukuran 250 ml. Dalam sebulan Kelompok Wanita Tani “Melati Putri” memproduksi Minuman Sari Buah Stroberi sebanyak 5 kali.

Perhitungan Analisis Usaha Minuman Sari Buah Stroberi dalam satu kali proses produksi menggunakan Analisis BEP, R/C Ratio dan ROI untuk mengetahui kelayakan usahanya, Analisis BEP Produksi diperoleh 25 botol dengan total produksi 60 botol dan BEP harga diperoleh Rp. 4.200 dengan harga jual Rp. 10.000 per botol maka usaha ini layak dijalankan. Analisis R/C Ratio diperoleh 2,3 hal ini membuktikan bahwa R/C Ratio lebih dari 1, maka usaha ini layak untuk diusahakan. Analisis ROI sebesar 2 % hal ini menunjukkan bahwa selama 5 kali proses produksi mampu mengembalikan investasi yang digunakan.