

**ANALISIS USAHA BIDARAN RASA VARIAN “BI RAVA”
DI DESA KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

TUGAS AKHIR



Oleh

NUR AFIFAH KUMALA DEWI

D31140609

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER**

2017

**ANALISIS USAHA BIDARAN RASA VARIAN “BI RAVA”
DI DESA KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

TUGAS AKHIR



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan Di
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh
NUR AFIFAH KUMALA DEWI
D31140609

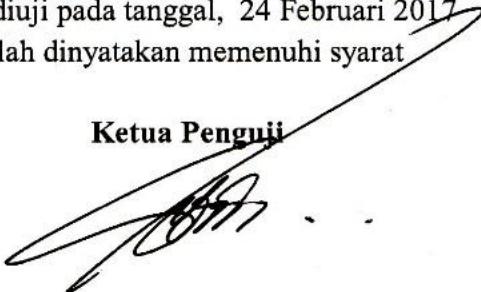
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS

**ANALISIS USAHA BIDARAN RASA VARIAN “BI RAVA”
DI DESA KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

Telah diuji pada tanggal, 24 Februari 2017
Telah dinyatakan memenuhi syarat

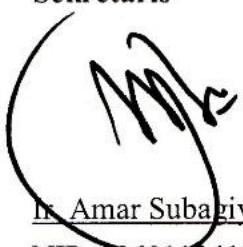
Ketua Penguj



Guntur Pribadi, SE, MM

NIP. 195610301993031001

Sekretaris



Iri Amar Subagiyo, MM
NIP. 196011241987031002

Anggota



Alwan Abdurahman, SH, MM
NIP. 196312311995121001

Menyetujui,

Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis




R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si
NIP. 19680202 200012 002

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya. Syukur yang terdalam berkat orang-orang yang senantiasa menyayangiku, sehingga penulis dapat menyelesaikan ini. Rasa sayangku terbesar dan terdalam ku persembahan laporan tugas akhir ini kepada:

1. Ibu dan Bapak tercinta, terimakasih atas perjuangannya untuk selama ini, baik serta kasih sayang dan dukungannya yang tak terhingga serta doa yang tak ada putusnya demi kelancaran dalam menjalani segala usaha yang saya jalani .
2. Serta Terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember
3. Terima kasih kepada semua sahabatku yang tak bisa aku sebutkan dan teman-teman program studi MNA khususnya Gol B dan satu angkatan tahun 2014 .
4. Terima kasih untuk teman spesialku yang selalu memberikan semangat serta dukungan yang tidak ada hentinya.

MOTTO

Hei jangan ragu dan jangan malu, tunjukkan pada dunia bahwa
sebenarnya kita mampu.
(Iwan Fals)

Orang-orang hebat di bidang apapun bukan baru bekerja karena mereka terinspirasi,
namun mereka menjadi terinspirasi karena mereka lebih suka bekerja. Mereka tidak
menyia-nyiakan waktu untuk menunggu inspirasi.
(Ernest Newman)

Ketika hidup tak seperti yang kita inginkan. Hal baik maupun buruk selalu terjadi,
namun yakinlah semua itu telah diatur Tuhan dengan akhir yang indah.
(Dewi)

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat meyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul Analisis Usaha Bidaran Rasa Varian “BI RAVA” di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis.

Laporan ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah S,SE, M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis.
3. TaufikHidayat, SE, M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis.
4. Guntur Pribadi, SE, MM selaku Dosen Pembimbing Anggota yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
5. Ir Amar Subagyo, MM selaku Dosen Pembimbing Utama yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik..
6. Alwan Abdurrahman, SH, MM selaku Dosen Pengaji Tugas Akhir yang telah menguji dan memberikan masukan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam laporan tugas akhir ini masih kurang sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan dimasa mendatang.

Jember, 24 Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMPAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
SURAT PERNYATAAN	xi
ABSTRAK	xii
RINGKASAN	xiii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI.....	xiv
 BAB 1. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
 BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1 Kajian Terdahulu	4
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Tepung Tapioka.....	5
2.2.2 Telur	5
2.2.3 Bumbu Tabur.....	6
2.2.4 Kue Bidaran.....	7
2.2.5 Kewirausahaan.....	7
2.2.6 Metode Analisis	7
2.2.5 Strategi Pemasaran.....	8
 BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	 10
3.1 Waktu dan Tempat.....	10
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	10
3.3 Alat dan Bahan	11
3.4 Metode Analisis	13
3.4.1 <i>Break Event Point (BEP)</i>	13
3.4.2 <i>R/C Ratio</i>	13
3.4.3 <i>Return On Investment (ROI)</i>	14

3.5 Proses Produksi	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Hasil	17
4.1.1 Gambaran Produk Bidaran Rasa Varian “ BI RAVA ”	17
2.2.2 Analisis Usaha	17
4.2 Pembahasan.....	21
4.2.1 <i>Break Event Point (BEP)</i>	21
4.2.2 <i>R/C Ratio</i>	22
2.2.5 <i>Return On Investment (ROI)</i>	22
4.3 Pemasaran Bidaran Rasa Varian “BI RAVA”	22
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Susunan Zat Makanan dalam 100 gram Tepung Tapioka.....	5
2.2 Kandungan Gizi Telur Ayam	6
3.1 Alat.....	11
3.2 Bahan.....	12
3.3 Bahan Penunjang.....	12
4.1 Biaya Variabel.....	18
4.2 Biaya Depresiasi.....	18
4.3 Hasil Usaha	19

DAFTAR GAMBAR

Halaman

3.1 Bagan Alur Proses Produksi	16
4.1 Bagan Alur Pemasaran.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Daftar Depresiasi.....	26
4. Dokumentasi	27

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Afifah Kumala Dewi

NIM : D31140609

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Tugas Akhir Saya yang berjudul “Analisis Usaha Bidaran Rasa Varian di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember” merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya tulis yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Tugas Akhir ini.

Jember, 24 Februari 2017

Nur Afifah Kumala Dewi
NIM. D31140609

ANALISIS USAHA BIDARAN RASA VARIAN “BI RAVA” DI DESA KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

NUR AFIFAH KUMALA DEWI

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tugas Akhir yang berjudul analisis usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” dilakukan di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember selama 3 bulan mulai dari bulan Agustus 2016 sampai bulan Oktober 2016. Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah mengetahui cara pembuatan, proses pemasaran dan hasil analisis usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” dengan metode analisis yang digunakan adalah *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI) yang mengidentifikasi pada titik impas, jumlah pendapatan yang diterima dan tingkat pengembalian modal dari pelaksanaan tugas akhir yang dilakukan, maka hasil dari BEP (unit) sebesar 43 bungkus, BEP(harga) sebesar Rp 2.100,-, R/C Ratio dengan hasil 1,47 dan ROI sebesar 47%. Berdasarkan ketiga analisis yang digunakan, maka usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember adalah menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Bidaran Rasa Varian “BI RAVA”

RINGKASAN

Analisis Usaha Bidaran Rasa Varian “BI RAVA” di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, Nur Afifah Kumala Dewi, D31140609, tahun 2016, 26 hlm, Manajemen Agrabisnis, Politeknik Negeri Jember, Komisi Pembimbing, Ketua : Guntur Pribadi, SE, MM., Anggota : Ir. Amar Subagiyo, MM., Pengaji : Alwan Abdurahman, SH, MM

Bidaran merupakan makanan ringan yang berbahan baku tepung tapioka dengan rasa yang gurih dengan bentuk lonjong memenjang yang biasanya menjadi menu khas pada hari besar seperti hari raya idul fitri. Biadaran umumnya tersedia dengan rasa origional dan rasa pedas serta tingkat kerenyahan yang kurang.

Bidaran rasa varian “BI RAVA” merupakan makanan ringan yang berbeda dipasaran pada umumnya karena produk bidaran rasa varian “BI RAVA” ini telah dimodifikasi sehingga bidaran renyah dan terdapat rasa yang varian seperti jagung manis, balado dan sapi panggang.

Hasil dari Tugas Akhir didapatkan 63 bungkus produk bidaran rasa varian “BI RAVA” dengan harga jual seberar Rp 3.000,- hasil usaha ini terdiri dari biaya depresiasi sebesar Rp 1.508,7,-, biaya variabel sebesar Rp 127.100,-, pendapatan sebesar Rp 189.000,-, keuntungan/ laba sebesar Rp 60.391,3,-. Perhitungan hasil usaha pembuatan bidaran rasa varian “BI RAVA” didapatkan nilai BEP (unit) 43 bungkus, BEP (harga) Rp 2.100,-, R/C Ratio 1,47 dan ROI 47%. Nilai-nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, maka dapat disimpulkan usaha produksi bidaran rasa varian ”BI RAVA” ini menguntungkan untuk diusahakan.



PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nur Afifah Kumala Dewi
NIM : D31140609
Program Studi : Manajemen Agribisnis
Jurusan : Manajemen Agribisnis

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan,saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas Karya Ilmiah **berupa Laporan Usaha Mandiri saya yang berjudul :**

ANALISIS USAHA BIDARAN RASA VARIAN “ BI RAVA ” DI DESA KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (Database), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

**Dibuat di : Jember
Pada Tanggal: 24 Februari 2017
Yang menyatakan,**

**Nur Afifah Kumala Dewi
NIM.D31140609**

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan sebuah Kabupaten di Jawa Timur yang memiliki tanah subur dan baik untuk tempat tumbuhnya berbagai jenis tanaman. Tidak heran lagi apabila di Jember terdapat berbagai tanaman yang mampu tumbuh dengan baik, serta bisa di manfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan. Masyarakat Jember tidak sedikit yang memanfaatkannya untuk dijadikan sebagai peluang usaha.

Masyarakat pada saat ini banyak yang mulai tertarik untuk berwirausaha di bidang kuliner, seperti makanan ringan. Mulai dari berbagai makanan ringan sampai memodifikasi makanan ringan yang sudah ada untuk dijadikan peluang usaha. Memodifikasi yang dilakukan bukan untuk mengubah rasa khas atau cita rasa dari camilan tersebut, melainkan memberikan aroma yang bervariasi atau mengubah warna makanan yang mampu menarik perhatian konsumen.

Makanan ringan, camilan, atau kudapan (bahasa Inggris: *snack*) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya (Wikipedia,2015)

Bidaran merupakan jenis makanan ringan tradisional yang menjadi menu yang sering hadir dalam hidangan lebaran hari raya Idul Fitri. Bidaran juga enak di santap sebagai camilan karena rasa yang gurih yang mampu diminati oleh semua kalangan. Bidaran terbuat dari tepung tapioka, telur dengan campuran bahan lainnya yang diaduk menjadi sebuah adonan yang lembek yang nantinya dibentuk bulat panjang (Yaninda,2014)

Bidaran dengan rasa varian “BI RAVA” merupakan inovasi yang dilakukan pada bidaran, namun inovasi ini dilakukan bukan untuk merubah tekstur dari bidaran itu sendiri. Hanya ada penambahan aroma agar lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Bidaran dengan rasa varian ”BI RAVA” ini

diharapkan mampu di terima oleh konsumen serta menjadi salah satu usaha yang banyak diminati oleh masyarakat Jember.

Strategi pemasaran adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang-barang yang memuaskan keinginan dan jasa baik kepada para konsumen saat ini maupun konsumen potensial (Kasmir,2014)

Melakukan sebuah usaha sangatlah penting mempertimbangkan berbagai jenis aspek dalam sebuah pemasaran. Hal tersebut bertujuan menciptakan nilai tambah dengan memahami kebutuhan pasar.

1. 2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat di rumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi bidaran dengan rasa varian "BI RAVA" di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha bidaran dengan rasa varian "BI RAVA" di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Bagaimana proses pemasaran bidaran dengan rasa varian " BI RAVA" di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah di buat, maka tujuan pembuatan proposal ini ialah :

1. Mengetahui cara pembuatan bidaran dengan rasa varian "BI RAVA" di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha bidaran dengan rasa varian "BI RAVA" di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mengetahui proses pemasaran usaha bidaran dengan rasa varian "BI RAVA" di Desa Kebonsari Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Wirausaha dengan melakukan inovasi pada produk Bidaran guna menambah nilai jual yaitu berupa bidaran dengan rasa varian "BI RAVA". Hal ini merupakan salah satu cara untuk meningkatkan produktivitas sumber daya manusia.

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir diatas yang dapat di peroleh yaitu:

1. Bagi penulis, dapat di jadikan bahan pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi para pembaca di harapkan mampu mengembangkan kreatifitas dengan memanfaatkan sumber daya yang sudah ada.
3. Meningkatkan kreatifitas dan inovasi pada produk yang sudah ada, guna untuk meningkatkan harga jual.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Sebelumnya

Yanuarti (2013), dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Analisis Usaha Stick Ubi Aroma Kopi di Desa Panji Lor Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo” didapatkan bahwa BEP (unit) sebanyak 69 bungkus, sedangkan BEP (rupiah) sebesar Rp 745. Hasil yang diperoleh dalam perhitungan R/C Ratio sebesar 1,3 sedangkan perhitungan ROI mendapatkan hasil sebesar 34%. Dari ketiga metode analisis yang digunakan dapat di disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan

Holida (2015), dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Analisis Usaha Stick Singkong di Desa Pandak Kecamatan Klabang Kabupaten Bondowoso” diperoleh bahwa BEP (unit) sebanyak 5,10 bungkus, sedangkan BEP (rupiah) sebesar Rp 4.083,66. Hasil yang diperoleh dalam perhitungan R/C Ratio sebesar 1,96 sedangkan perhitungan ROI mendapatkan hasil sebesar 17%. Dari ketiga metode analisis yang digunakan dapat di disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dan patut di kembangkan.

Fakhiroh (2014), dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Analisis Usaha Stick Bayam Balado “KIA” di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember” didapatkan BEP (unit) sebanyak 96 bungkus, sedangkan BEP (rupiah) sebesar Rp 708 Hasil yang diperoleh dalam perhitungan R/C Ratio sebesar 1,41 sedangkan perhitungan ROI mendapatkan hasil sebesar 41,11%. Dari ketiga metode analisis yang digunakan dapat di disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dan patut di kembangkan.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah salah satu hasil olahan dari singkong dalam bentuk umbi, tepung tapioka yang lazim juga disebut tepung aci ini umumnya berbentuk butiran pati yang banyak terdapat dalam sel umbi singkong. Dengan cara memisahkan komponen sel pati dengan komponen lainnya diperolehlah tepung tapioka (Lingga,2008).

Tepung tapioka digunakan sebagai bahan pengental, bahan pengisi, dan bahan pengikat dalam industri pangan, seperti dalam pembuatan puding, sup, makanan bayi, es krim, pengolahan sosis daging, industri farmasi, dan lain sebagainya. Tapioka juga banyak digunakan sebagai bahan baku pewarna putih alami pada industri pangan dan industri tekstil (Wikipedia, 2016).

Tabel 2.1 Susunan Zat Makanan dalam 100 gram Tepung Tapioka

Zat Makanan	Tepung Tapioka
Kalori (Kal)	363
Protein (gr)	1,1
Lemak (gr)	0,5
Karbohidrat (gr)	88,2
Zat kapur (mg)	84
Phosphor (mg)	125
Zat besi (mg)	1,0
Vit. A (S.I)	0
Thiamine (mg)	0,4
Vit. C (mg)	0

Sumber:Bertanam Ubi-Ubian,2008

2.2.2 Telur

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya. Selain itu, bahan pangan ini juga bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Komposisi sebutir telur terdiri dari 11% kulit telur, 58% putih telur, dan 31% kuning telur. Kandungan gizi telur ayam dengan berat 50 g terdiri dari protein 6,3 g, lemak 5 g, vitamin, dan mineral (Sudaryani,2008).

Tabel 2.2 Kandungan Gizi Telur Ayam

Komponen	Putih Telur (%)	Kuning Telur (%)
Protein	10,9	16,5
Lemak	Sedikit	32,0
Hidrat arang	1,0	1,0
Air	87,0	49,0

Sumber:G.F Stewart J.C. ABBOT

2.2.3 Bumbu Tabur

Bumbu tabur atau *seasoning powder* atau *bumbu perasa* merupakan bumbu yang fungsinya untuk memberikan rasa pelezat pada snack kering misalnya: makaroni goreng, tela-tela, emping, kerupuk, keripik, kentang goreng, jagung bakar dan jagung manis (Wikipedia,2016).

a. Rasa

Rasa untuk bumbu tabur ini ada berbagai macam rasa antara lain : bumbu tabur rasa keju, bumbu tabur rasa balado, bumbu tabur rasa barbecue, bumbu tabur rasa jagung manis, bumbu tabur rasa jagung bakar, bumbu tabur rasa ayam bawang, dan lain-lain. Bumbu tabur ini digunakan sesuai dengan snack apa yang akan dibuat.

b. Kualitas

Kualitas bumbu tabur ini juga berbeda-beda. Kualitas bumbu tabur yang baik antara lain :

1. Butiran-butiran atau partikel-partikel lebih halus dan kering.
2. Bumbu tabur juga dapat larut dalam minyak.
3. Warnanya memakai pewarna makanan dengan kualitas tinggi, sehingga warna tidak menempel di mulut/lidah ketika dimakan.
4. Memakai perasa makanan yang asli dan bukan sekadar aroma.
5. Memakai kandungan vetsin yang wajar untuk dikonsumsi.

c. Pemakaian

Cara pengaplikasian bumbu tabur secara optimal dapat dilakukan seperti bumbu tabur diberikan kepada makanan ringan yang masih dalam keadaan panas. Setelah diberikan, diamkan selama 2 hingga 3 menit lalu setelah itu baru diaduk sampai merata. Hal ini terjadi karena pori-pori makanan yang melebar ketika panas, sehingga bumbu tabur dapat melekat dengan baik di makanan ringan.

2.2.4 Kue Bidaran

Bidaran merupakan jenis kue tradisional yang menjadi menu yang sering hadir dalam hidangan lebaran hari raya Idul Fitri. Bidaran juga enak di santap sebagai camilan karena rasa yang gurih yang mampu diminati oleh semua kalangan. Bidaran terbuat dari tepung tapioka, telur dengan campuran bahan lainnya yang di aduk menjadi sebuah adonan yang lembek yang nantinya di bentuk bulat panjang (Yaninda,2014).

2.2.5 Kewirausahaan

Kewirausahaan merupakan suatu kumpulan dalam hal menciptakan kegiatan usaha. Kemampuan menciptakan memerlukan adanya kreativitas dan inovasi yang terus-menerus untuk menemukan sesuatu yang berbeda dari yang sudah ada sebelumnya. Kreativitas dan inovasi tersebut pada akhirnya mampu memberikan kontribusi bagi masyarakat banyak.

Seorang wirausaha harus memiliki kemampuan kreatif dan inovatif dalam menentukan dan menciptakan berbagai ide. Setiap pikiran dan langkah wirausahawan adalah bisnis. Bahkan, mimpi seseorang pembisnis sudah merupakan ide untuk berkreasi dalam menentukan dan menciptakan bisnis-bisnis baru (Kasmir,2014).

2.2.6 Metode Analisis

Analisis usaha merupakan bahan pertimbangan dalam mengambil suatu bahan untuk mempertimbangkan apakah suatu usaha itu layak untuk dijalankan apakah sebaiknya. Analisis usaha yang akan digunakan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini adalah:

1. Analisis *Break Event Point* (BEP) adalah analisis yang menunjukkan hubungan antara investasi dengan volume produksi dan volume penjualan untuk meningkatkan profitabilitas (Jumingan, 2014).
2. Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio) adalah perbandingan penerimaan total (total revenue/ TR) dengan biaya total (Total Cost/TC). R/C Ratio digunakan untuk mengetahuiimbangan penerimaan dengan biaya dari usaha yang dilakukan (Pasaribu, 2012).
3. *Return on investment* (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (return) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efektivitas manajemen dalam mengelolah investasinya. (Kasmir, 2009).

2.2.7 Strategi Pemasaran

Menurut Kasmir (2014) Strategi adalah langkah-langkah yang harus dijalankan oleh suatu perusahaan untuk mencapai tujuan. Ukuran keberhasilan suatu perusahaan melaui berbagai faktor. Strategi tersebut dikenal bauran pemasaran (marketing Mix) pelaksanaan strategi ini dibagi ke dalam:

a. Stategi Produk

Produk adalah sesuatu yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen atau penggunaan. Pengertian produk menurut Philip Kotler adalah “Sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, untuk membeli, digunakan atau dikonsumsi, sehingga dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan”. Produk yang akan dijual atau ditawarkan harus di kenal oleh konsumen. Strategi ini yang harus di pertimbangkan adalah yang berkaitan dengan produk secara utuh dan terpadu, mulai dari merek atau nama produk, bentuk, isi, karakteristik, kualitas (termasuk bungkus).

b. Strategi Harga

Harga merupakan sejumlah nilai (dalam mata uang) yang harus di bayarkan oleh konsumen untuk membeli atau menikmati barang atau jasa yang ditawarkan. Penentuan strategi harga sangat penting untuk diperhatikan

mengingat harga produk merupakan salah satu penyebab laku atau tidaknya produk atau jasa yang ditawarkan. Strategi harga yang salah akan berakibat fatal terhadap produk yang ditawarkan dan berakibat tidak laku ny produk tersebut dipasar.

c. Strategi Tempat atau Distribusi

Distribusi adalah cara untuk menyalurkan produknya mulai dari produsen hingga ke tangan konsumen akhir. Distribusi dapat juga diartikan sebagai cara memilih dan menentukan metode dan jalur distribusi yang akan dipakai dalam menyaluran produk ke pasar tujuan, dalam strategi ini perlu dipertimbangkan dalam penyaluran produk. Semakin pendek jalur atau rantai distribusi yang dilalui suatu produk maka akan semakin efisien dan efektif (tepat sasaran dan tepat waktu).

d. Strategi Promosi

Promosi merupakan sarana yang paling ampuh untuk menarik dan mempertahankan konsumennya. Tujuan dari promosi adalah menginformasikan segala jenis produk yang ditawarkan dan berusaha menarik calon konsumen yang baru.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir

Waktu pelaksanaan produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” ini dilaksanakan selama 3 bulan mulai dari bulan agustus 2016 – oktober 2016 dan tempat pelaksanaan pembuatan di lakukan di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan Tugas Akhir analisis usaha bidaran rasa varian di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember dilakukan dengan dua tahap yaitu :

1. Pengumpulan Data Primer.

Pengumpulan data primer di peroleh dari pencarian data-data yang berkaitan dengan proses produksi dan biaya, termasuk harga jual di pasar.

2. Pengumpulan Data Sekunder.

Pengumpulan data sekunder berupa informasi yang diperoleh dari berbagai literatur, browsing internet maupun artikel yang berkaitan dengan tugas akhir ini

3.3 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dan dibutuhkan dalam Tugas Akhir untuk proses produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” dapat dilihat pada tabel 3.1.

Tabel 3.1 Alat yang digunakan

No.	Alat	Spesifikasi	Fungsi	Jumlah
1	Baskom	Alat yang terbuat dari plastik dengan diameter 30 cm.	Wadah yang digunakan untuk mencampurkan adonan.	1 unit
2.	Tabung Gas LPG	Tabung yang memiliki berat 3kg dan terbuat dari besi.	Alat yang berfungsi menampung gas	1 unit
3.	Kompor Gas	Kompor yang memiliki 1 tungku pengapian.	Alat pemanas yang bahan bakar LPG	1 unit
4.	Wajan	Terbuat dari alumunium berdiameter 15 cm.	Alat yang berfungsi untuk menggoreng adonan	1 unit
5	Spatula	Terbuat dari alumunium yang berbentuk tipis dengan ukuran 8cm x 6 cm dengan pegangan panjang 25 cm	Alat yang berfungsi mengaduk saat proses penggorengan pada adonan	1 unit
6	Pisau	Alat yang terbuat dari alumunium dengan bentuk tipis dengan ukuran 16 cm x 4 cm.	Alat yang digunakan untuk mengaduk bahan .	1 unit
7	Sendok	Alat yang terbuat dari alumunium dengan permukaan yang ujung cekung.	Alat yang gunakan untuk menakar bahan-bahan yang menggunakan sendok.	1 unit
8	timbangan	Alat yang terbuat dari plastik dengan tinggi 20 cm dan serta jarum petunjuk angka.	Digunakan untuk menimbang bahan-bahan dan opak gulung.	1 unit
9	Siler	Alat perekat yang terbuat dari besi dengan panjang 25 cm dan lebar 7 cm.	Alat yang digunakan untuk melekatkan plastik	1 unit
10	Talam	Terbuat dari plastik dengan ukuran 45 cm x 30 cm.	Digunakan untuk menempatkan kue yang telah di masak.	1 unit
11	Toples	Terbuat dari plastik dengan diameter 45 cm dan berbentuk tabung	Digunakan untuk menempatkan kue yang telah matang	1 unit
12	serok	Terbuat dari alumunium	Alat yang digunakan	1 unit

	dengan ujung diameter 15 cm dan pegangan dengan ukuran 20 cm	untuk mengangkat adonan dari wajan serta untuk menangkis kelebihan minyak.
13 Gunting	Alat yang terbuat dari stenless deng ukuran 5 cm x 3 cm dengan memiliki sistem tuas.	Untuk memotong label dan pembuatan kotak pada produk 1 unit

Sumber : Data Primer diolah 2016

Tabel 3.2 Bahan yang digunakan

No	Bahan	Jumlah
1	Tepung tapioka	3 kg
2	Telur	16 biji
3	Kaldu instant	1,5 sashet
4	Bumbu instant balado	0,5 sashet
5	Bumbu instant sapi panggang	0,5 sashet
6	Bumbu instant jagung manis	0,5 sashet
7	Air	1 liter
8	Garam	0,1 ons
9	Minyak goreng	2 liter
10	Baking powder	0,1 ons

Sumber : Data Primer diolah 2016

Table 3.3 Bahan Penunjang yang digunakan

No	Bahan	Jumlah
1	Plastik	0,2 roll
2	Label	63 lembar

Sumber :Data Primer diolah 2016

3.4 Metode Analisis

Berdasarkan tujuan yang sudah ditetapkan, maka analisis yang digunakan adalah sebagai berikut :

3.4.1 Analisis BEP (Break Event Point)

Analisis Break Event Point (BEP) adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui titik berapa hasil penjualan sama dengan jumlah biaya atau keadaan dimana perusahaan beroprasi dalam kondisi tidak untung dan tidak rugi (Kasmir, 2009).

Perhitungan (BEP) dapat dilakukan dengan dua rumus, yaitu :

1. BEP produksi

$$\text{BEP (unit)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual per Unit}}$$

Analisis ini digunakan untuk mengetahui berapa jumlah barang yang harus diproduksi agar mencapai titik impas.

2. BEP harga

$$\text{BEP (harga)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Unit Produksi}}$$

Analisis ini digunakan untuk mengetahui berapa harga jual yang harus ditetapkan agar memiliki keuntungan.

3.4.2 Analisis R/C Ratio

Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio) adalah perbandingan antara penerimaan total (*Total Revenue/TR*) dengan biaya total (*Total Cost/TC*). R/C ratio digunakan untuk mengetahuiimbangan penerimaan dengan biaya dari usaha yang dilakukan (Pasaribu, 2012)

Rumus R/C Ratio:

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Kriteria analisis usaha R/C Ratio adalah :

1. Jika R/C Ratio > 1, usaha menguntungkan
2. Jika R/C Ratio = 1, usaha untung dan tidak rugi
3. Jika R/C Ratio < 1, atau usaha rugi (tidak menguntungkan)

3.4.3 Analisis Return On Investment (ROI)

Analisis Return On Investment merupakan rasio yang menunjukkan hasil (return) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efisiensi manajemen. Rasio ini menunjukkan hasil dari seluruh aktiva yang dikendalikannya dengan menggunakan sumber pendanaan dan biasanya rasio ini diukur dengan persentase (Kasmir, 2009).

$$\text{Adapun Rumusan ROI} = \frac{\text{Pemasukan}}{\text{Modal usaha}} \times 100\%$$

Kriteria kelayakan usaha yaitu jika $\text{ROI} > 0\%$ maka usaha tersebut menguntungkan dan apabila $\text{ROI} < 0\%$ maka usaha tersebut tidak menguntungkan/ rugi.

3.5 Proses Produksi

a. Persiapan alat dan Bahan

Langkah pembuatan bidaran rasa varian “BI RAVA” mempersiapkan peralatan yang digunakan antara lain baskom, kompor gas, tabung gas, wajan, solet, timbangan, spatula, serok, pisau, sendok, siler, talam, toples, sedangkan bahan-bahan yang digunakan antara lain tepung tapioka, telur, kaldu instant, bumbu instant sapi panggang, bubuk instant balodo, bubuk instant jagung manis, garam, baking powder, kertas label.

b. Pencampuran Bahan

Pencampuran bahan dengan mengambil tepung tapioka, garam, kaldu instant, baking powder dan air.

c. Pengadukan Bahan

Untuk selanjutnya bahan tersebut diaduk dengan menggunakan tangan yang dibungkus dengan plastik setelah tercampur rata hingga adonan tidak terasa lengket di tangan.

d. Pembentukan adonan

Diambil sejumput adonan, bentuk dengan kedua belah tangan hingga berbentuk bulat memanjang.

e. Penggorengan

Adonan di masukkan ke dalam minyak dingin, setelah terkumpul banyak panaskan minyak. Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Angkat lalu ditiriskan hingga bidaran dingin.

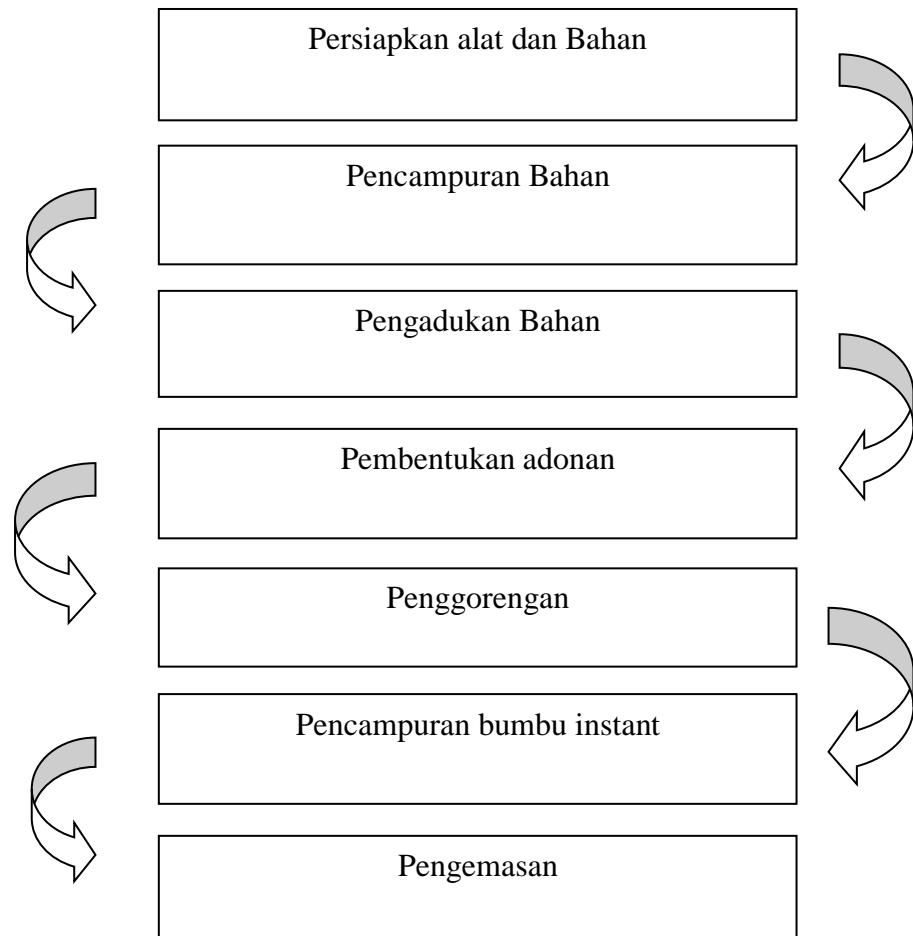
f. Pencampuran bumbu instant

Pencampuran bumbu instant dilakukan dengan cara bidaran dimasukkan ke dalam toples kemudian dikocok hingga bidaran dan bumbu instant tersebut merata.

g. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah bidaran sudah dingin, pengemasan dilakukan dengan plastik yang telah diberi label lalu disiler

Berikut gambar alur proses produksi bidaran rasa varian “BI RAVA”



Gambar 3.1 Bagan Alur Proses Produksi

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Berdasarkan proses produksi dan pemasaran bidaran rasa varian “BI RAVA” yang telah dilaksanakan di Desa Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, maka didapatkan hasil sebagai berikut:

4.1.1 Gambaran Produk Bidaran Rasa Varian “BI RAVA”

Bidaran rasa varian “BI RAVA” merupakan usaha yang baru saja didirikan. Dilihat dari ketersediaan bahan baku tepung tapioka yang mudah didapat, maka mampu menciptakan suatu produk olahan dari bahan baku tepung tapioka menjadi bidaran rasa varian. Penggunaan bahan baku tepung tapioka dengan tambahan bahan lainnya seperti telur yang memiliki gizi yang tinggi serta memiliki rasa yang nikmat pada bidaran rasa varian.

Pasar yang dituju dalam memasarkan bidaran rasa varian “BI RAVA” adalah semua kalangan masayarakat, baik itu dari kalangan menengah ke atas maupun menengah ke bawah, dari anak-anak sampai dewasa. Hal tersebut disebabkan bidaran terdapat rasa varian seperti rasa balado, sapi panggang, dan jagung manis sehingga anak-anak dapat mengkonsumsi bidaran rasa varian. Kegiatan produksi yang dilakukan dalam pembuatan bidaran rasa varian yaitu sebanyak 4 kali dalam 1 bulan, dimana dalam 1 kali produksi menghasilkan 63 bungkus dengan berat 75 gram per bungkusnya. Bidaran rasa varian yang dikemas dengan menggunakan plastik kemasan yang diertai label yang mana di setiap label terdapat petunjuk rasa yang ada didalam setiap bungkus bidaran.

4.1.2 Analisis Usaha

a. Perhitungan Biaya Produksi

Perhitungan biaya yang dibutuhkan dalam produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” dilakukan untuk setiap 1 kali proses produksi. Biaya produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” dibagi dalam biaya tetap dan biaya variabel yang disajikan pada tabel 4.1 dan 4.2

Tabel 4.1 Biaya Variabel produk bidaran rasa varian “BI RAVA”

No	Keterangan	Satuan	Jumlah	Harga	Nilai
1	2	3	4	5	6 = 4 X 5
1	Tepung tapioka	kg	3	Rp 9.000	Rp 27.000
2	Telur	kg	1,25	Rp 18.000	Rp 22.500
3	Kaldu instant	sashet	1,5	Rp 500	Rp 750
4	Bumbu instant balado	sashet	0,5	Rp 5.000	Rp 2.500
5	Bumbu instant jagung manis	sashet	0,5	Rp 5.000	Rp 2.500
6	Bumbu instant sapi panggang	sashet	0,5	Rp 5.000	Rp 2.500
7	Plastik	roll	0,2	Rp 30.000	Rp 6.000
8	Label	lembar	63	Rp 100	Rp 6.300
9	Garam	ons	0,1	Rp 1.000	Rp 100
10	Minyak goreng	kg	2	Rp 12.000	Rp 24.000
11	Baking powder	ons	0,1	Rp 6.000	Rp 600
12	tenaga kerja	orang	1	Rp 30.000	Rp 30.000
13	biaya lisrik	hari	1	Rp 1.000	Rp 1.000
14	Gas LPG 3 Kg	kg	0,25	Rp 5.400	Rp 1.350
Total Biaya Variabel					Rp 127.100

Sumber :Data Primer diolah 2016

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa setiap 1 kali proses produksi pada produk bidaran rasa varian “BI RAVA” membutuhkan biaya variabel sebesar Rp 127.100

Tabel 4.2 Depresiasi Alat produk bidaran rasa varian “BI RAVA”

No	Alat	jumlah	harga awal (Rp)	nilai sisa (Rp)	umur ekonomis	depresiasi minggu (Rp)
1	Baskom	1 buah	10.000	1.000	3	57,7
2	Kompor Gas	1 buah	150.000	12.000	5	530,8
3	Wajan	1 buah	20.000	2.000	3	115,4
4	Pisau	1 buah	2.500	250	3	14,4
5	Sendok	1 buah	1.000	100	3	5,8
6	Timbangan	1 buah	30.000	1.000	5	111,5
7	Siler	1 buah	125.000	2.000	5	473,1
8	Nampan	1 buah	15.000	1.000	2	134,6
9	Serok	1 buah	7.000	200	2	65,4
Total			360.500	19.550		1.508,7

Sumber: Lampiran 1

Tabel 4.2 memperlihatkan bahwa dalam setiap 1 kali proses produksi pada produk bidaran rasa varian “BI RAVA” membutuhkan depresiasi sebesar Rp 1.508,7

Tabel 4.3 Hasil usaha yang diperoleh untuk satu kali proses produksi

No	Keterangan	biaya	Jumlah
1	Pendapatan		
	63 bungkus x Rp 3.000		Rp 189.000
	Total biaya variabel	Rp 127.100	
	Total depresiasi alat	Rp 1.508,7 +	
2	Total biaya		Rp 128.608,7 –
3	Laba / Keuntungan		Rp 60.391,3

Sumber : Data Primer diolah 2016

Tabel 4.3 diatas menunjukkan bahwa, pada setiap 1 kali proses produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” pada setiap 63 bungkus memperoleh keuntungan sebesar Rp 60.391,3

b. Analisis Hasil

Analisis usaha bidaran rasa varian ini menggunakan alat analisis yaitu *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Biaya yang digunakan dalam perhitungan analisis usaha adalah biaya produksi, yaitu meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Perhitungan analisis hasil usaha disajikan sebagai berikut:

1. Perhitungan BEP (*Break Event Point*)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung BEP (unit) dan BEP (harga) sebagai berikut :

a. *Break Event Point (BEP) unit.*

$$\begin{aligned} \text{BEP (unit)} &= \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga Jual per Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp } 128.608,7}{\text{Rp } 3.000} \\ &= 42,8 \\ &= 43 \text{ (dibulatkan)} \\ \text{Jadi BEP(unit)} &= \mathbf{43 \text{ bungkus}} \end{aligned}$$

b. *Break Event Point (BEP) harga.*

$$\begin{aligned} \text{BEP (harga)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Unit Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 128.608,7}{63} \\ &= \text{Rp } 2.041 \\ &= \text{RP } 2.100 \text{ (dibulatkan)} \\ \text{Jadi BEP (harga)} &= \mathbf{\text{Rp } 2.100} \end{aligned}$$

2. Analisis R/C Ratio

$$\begin{aligned} \text{R/C ratio} &= \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp } 189.000}{\text{Rp } 128.608,7} \\ &= 1,469 \\ \text{Jadi R/C Ratio} &= \mathbf{1,47(\text{dibulatkan})} \end{aligned}$$

3. Perhitungan *Return On Investment (ROI)*

$$\begin{aligned}
 \text{ROI} &= \frac{\text{Pemasukan}}{\text{Modal usaha}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 60.391,3}{\text{Rp } 128.608,7} \times 100\% \\
 &= 47\% \\
 \text{Jadi ROI} &= 47\%
 \end{aligned}$$

4.2 Pembahasan

4.2.1 Break Event Point (BEP)

Berdasarkan hasil analisis dengan kriteria penilaian dengan menggunakan metode BEP didapatkan nilai BEP(unit) lebih kecil jika dibandingkan dengan dengan besarnya volume penjualan yang diperoleh. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” volume penjualan sebesar 63 bungkus dalam 1 kali produksi, dimana nilai tersebut lebih besar dibandingkan dengan BEP(unit) yaitu sebesar 43 bungkus, maka usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” menguntungkan untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

Berdasarkan hasil analisis dengan kriteria penilaian metode BEP(harga) didapat nilai sebesar Rp 2.100 setiap bungkus lebih kecil dibandingkan dengan harga penjualan yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 3.000 setiap bungkus. Hasil tersebut menunjukkan bahwa harga jual bidaran rasa varian “BI RAVA” sebesar Rp 3.000 lebih besar dibandingkan dengan harga terendah untuk mencapai titik impas yaitu sebesar Rp 2.100 pada saat volume penjualan 43 bungkus. Kemampuan usaha menghasilkan volume penjualan sebesar 63 bungkus dengan harga Rp 3.000, sehingga hasil penjualan sebesar Rp 189.000. hasil usaha lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menggunakan BEP, maka usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” menguntungkan untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

4.2.2 R/C Ratio

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian menggunakan metode R/C Ratio didapatkan nilai R/C Ratio >1 yaitu sebesar 1,47 artinya setiap Rp 100 modal yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan total sebesar Rp 147 pada tingkat penerimaan penjualan sebesar Rp 189.000, kegiatan usaha ini mampu menutupi biaya produksi sebesar Rp 128.608, maka usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” ini mengalami keuntungan.

Hal ini menunjukkan bahwa usaha bidaran rasa varian mampu menghasilkan penerimaan yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan dengan demikian, dapat disimpulkan usaha bidaran rasa varian dapat dilanjutkan dan dikembangkan.

4.2.3 Return On Investment (ROI)

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 46%, sedangkan bunga Bank Indonesia (BI) yang berlaku saat ini adalah 1,8% per minggu. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha pada produk bidaran rasa varian “BI RAVA” mampu mengembalikan modalnya lebih tinggi dari bunga bank yaitu dengan persentase sebesar 1,8% artinya usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

4.3 Pemasaran Bidaran Rasa Varian “BI RAVA”

Saluran pemasaran langsung dari produsen ke konsumen target pemasaran produk ini yaitu dari kalangan anak-anak hingga dewasa namun, target pasar yang utama pada kalangan anak-anak dan remaja untuk produk ini dipasarkan dengan harga Rp. 3.000 setiap bungkus. Strategi pemasaran untuk produk ini dilakukan dengan cara promosi bidaran rasa varian “BI RAVA” ini melalui promosi langsung dan media sosial. Promosi secara langsung dengan cara langsung menemui calon konsumen mulai dari tetangga sekitar tempat tinggal dan kos-kosan sekitar kampus sedangkan promosi melalui media sosial melalui facebook, BBM dan whatsaap.

Berikut gambar alur Pemasaran bidaran rasa varian “BI RAVA”



Gambar 4.1 Bagan Alur Pemasan

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari analisis usaha bidaran rasa varian “ BI RAVA” maka dapat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” dimulai dengan persiapan bahan, pencampuran bahan, pengadukan bahan, pembentukan adonan hingga bentuk bulat memanjang, penggorengan adonan sampai warna kuning kecoklatan, pencampuran bumbu instant kemudian pengemasan.
2. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP(unit) dan BEP(harga), R/C Ratio dan ROI maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.
3. Pemasaran pada produk bidaran rasa varian “BI RAVA” dilakukan secara langsung, dari produsen memasarkan langsung ke konsumen.

5.2 Saran

Bagi masyarakat yang ingin melakukan usaha ini atau mahasiswa yang ingin mengambil judul tugas akhir tentang bidaran rasa varian “BI RAVA” disarankan:

1. Menjaga mutu dan kualitas produksi serta kepuasan pelanggan demi memperlancar pemasaran untuk kemajuan usaha.
2. Mengembangkan bentuk serta rasa yang lebih kreatif dari produk bidaran untuk meningkatkan kepuasan konsumen.
3. Penggunaan kemasan yang lebih inovatif agar menarik minat dari konsumen untuk membeli.
4. Mengembangkan usaha bidaran berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan, usaha bidaran rasa varian “BI RAVA” menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fakhiroh, D.Z.2014. *Analisis Usaha Stick Bayam Balado "KIA" di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.* Tugas Akhir (dipublikasikan) Politeknik Negeri Jember.
- Holida, N.D. 2015. *Analisis Usaha Stick Singkong di Desa Pandak Kecamatan Klabang Kabupaten Bondowoso.* Tugas Akhir (dipublikasikan) Politeknik Negeri Jember.
- Jumingan. 2014. *Kupas Tuntas Studi Kelayakan Bisnis.* Jakarta: Bumi Aksara
- Lingga, Pinus. 2008. *Bertanam ubi-ubian.* Jakarta: PT Penebar Swadaya Anggota IKAPI.
- Kasmir, 2009. *Analisis Laporan Keuangan.* Jakarta: Raja Pers.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan.* Jakarta: Rajawali Pers
- Pasaribu, A. M. 2012. *Evaluasi Proyek Agribisnis.* Yogyakarta: ANDI.
- Sudaryani, Titik. 2008. *Kualitas Telur.* Jakarta: PT Penebar Swadaya Anggota IKAPI.
- Sunarya,PO Abas, Sudaryono, dan S.Asep. 2011. *Kewirausahaan.* Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Yaninda,2011.*Bidaran.*(<https://lovelyaninda.wordpress.com/2014/06/10/bidaran-telur-gabus>). Akses 10 Juni 2014
- Yanuarti, F.D. 2013. *Analisis Usaha Stick Ubi Aroma Kopi di Desa Panji Lor Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.* Tugas Akhir (dipublikasikan) Politeknik Negeri Jember.
- Wikipedia,2015.*Makanan Ringan.*
(https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_ringan). Akses 4 April 2015
- Wikipedia, 2016. *Bumbu Tabur.*(https://id.wikipedia.org/wiki/Bumbu_tabur).
Akses 1 Maret 2016
- Wikipedia,2015.*Makanan Ringan.*
(https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_ringan). Akses 4 April 2015
- Wikipedia,2016.*Tepung Tapioka.*
(<https://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka>). Akses 16 September 2016

Lampiran 1: Daftar Depresiasi

DAFTAR DEPRESIASI AKTIVA TETAP

Dasar perhitungan biaya tetap yang dikeluarkan selama produksi bidaran rasa varian “BI RAVA” adalah menggunakan metode garis lurus dengan rumus :

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Harga Awal} - \text{Nilai Sisa (Residu)}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4.2 Biaya Depresiasi

No	Alat	jumlah	harga awal (Rp)	nilai sisa (Rp)	umur ekonomis	tahun (Rp)	depresiasi bulan (Rp)	minggu (Rp)
1	Baskom	1 buah	10.000	1.000	3	3.000	250	57,7
2	Kompor Gas	1 buah	150.000	12.000	5	27.600	2.300	530,8
3	Wajan	1 buah	20.000	2.000	3	6.000	500	115,4
4	Pisau	1 buah	2.500	250	3	750	63	14,4
5	Sendok	1 buah	1.000	100	3	300	25	5,8
6	timbangan	1 buah	30.000	1.000	5	5.800	483	111,5
7	Siler	1 buah	125.000	2.000	5	24.600	2.050	473,1
8	Nampan	1 buah	15.000	1.000	2	7.000	583	134,6
9	serok	1 buah	7.000	200	2	3.400	283	65,4
total			360.500	19.550		78.450	6537,5	1.508,7

Dokumentasi



Tepung Tapioka



Minyak Goreng



Telur, Penyedap Rasa dan Bumbu Instant



Pencampuran Adonan



Pencampuran Adonan



Adonan Setengah Jadi



Penggorengan Bidaran



Penggorengan Bidaran



Pencampuran Bumbu Instant



Penlabelan



Penimbangan



Pengemasan

Pemasaran

