

**ANALISIS USAHA DONAT UBI MANIS ANEKA TOPPING
DI DESA REJOMULYO KECAMATAN KOTA
KOTA KEDIRI**

SALSABILA

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Donat ubi merupakan hasil dari inovasi yang dilakukan pada donat agar dapat memiliki rasa yang berbeda dari donat yang lain, karena dalam pembuatan donat biasanya menggunakan campuran kentang sebagai bahan bakunya, sehingga dilakukan suatu inovasi dengan menggunakan bahan baku ubi yang mengandung beberapa manfaat bagi tubuh dan kaya akan karbohidrat. Namun yang terpenting adalah dari cara mengkreasikan hasil olahan ubi sehingga dapat menarik minat konsumen dan dapat menambah nilai produk sesuai dengan inovasi produk itu sendiri. Bahan yang digunakan tanpa bahan pengawet sehingga sangat aman untuk dikonsumsi. Tugas akhir ini dilakukan di Desa Rejomulyo Kecamatan Kota Kota Kediri selama 4 (empat) bulan yaitu mulai awal bulan Oktober 2018 sampai akhir Januari 2019. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio dan ROI yang mana mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima, dan tingkat kembalinya modal, dari hasil yang didapatkan yaitu BEP (produksi) sebesar 11 kemasan, nilai ini lebih kecil dibandingkan dengan volume penjualan yang didapatkan sebesar 17 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp. 6.642 per kemasan nilai tersebut lebih kecil jika dibandingkan dengan harga penjualan yang diperoleh sebesar Rp10.000 per kemasan,- R/C Ratio sebesar 1,51 dan ROI sebesar 11%. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka Analisis Usaha Donat Ubi Manis Aneka Topping Di Desa Rejomulyo Kecamatan Kota Kota Kediri adalah menguntungkan dan layak untuk di usahakan.

Kata Kunci : Donat, Donat Ubi Manis , Analisis Usaha