

**ANALISIS USAHA KUE KERING JAMUR TIRAM
DI DESA AMBULU KECAMATAN AMBULU
KABUPATEN JEMBER**

Juwita Ahyun Paramita
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember selama 6 bulan yaitu dari Bulan Desember 2018 sampai Bulan Mei 2019. Jamur tiram merupakan jamur pangan bernutrisi yang memiliki kandungan gizi yang cukup baik, berkhasiat terhadap kesehatan tubuh, dan mudah didapatkan. Jamur tiram biasanya dimasak sebagai lauk, tetapi saat ini jamur tiram dapat dinikmati berbagai varian makanan. Di daerah kota Jember masih jarang ditemukan olahan makanan berbahan dasar jamur selain diolah sebagai lauk. Oleh karena itu, timbul inovasi untuk menyajikan produk olahan jamur tiram yaitu kue kering jamur tiram, apalagi kue kering sudah tidak asing lagi bagi masyarakat umum. Proses produksi kue kering jamur tiram melalui beberapa tahap yaitu dari persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan, pencucian, pengukusan, dan penghalusan jamur tiram, pencampuran bahan baku untuk membuat adonan, pencetakan adonan, pengeringan, pendinginan, dan yang terakhir pengemasan serta pelabelan. Strategi pemasaran yang digunakan yaitu satu saluran pemasaran secara langsung. Metode analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Nilai BEP (produksi) diperoleh 14 bungkus lebih kecil dari jumlah produksi yaitu 20 bungkus, BEP (harga) Rp 8.420/bungkus lebih kecil dengan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp 12.000/bungkus, nilai R/C Ratio sebesar 1,43, dan ROI sebesar 5,3%. Ketiga analisis usaha tersebut dapat menunjukkan bahwa usaha produksi kue kering jamur tiram ini menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan/diusahakan.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Kue Kering