

**ANALISIS USAHA ONGOL-ONGOL LABU KUNING
DI DESA RAMBAN KECAMATAN CERMEE
KABUPATEN BONDOWOSO**

Yuliana Dewi

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Ongol-ongol merupakan salah satu sajian kuliner jajanan yang memiliki rasa manis dan enak. Ongol-ongol juga merupakan sejenis masakan tradisional yang terbuat dari bahan dasar sederhana, bisa berupa bahan seperti tepung sagu dan singkong. Selain karena rasanya yang manis dan enak, juga harganya yang terjangkau. Umumnya usaha ongol-ongol masih menggunakan bahan dari singkong dan jarang sekali yang menggunakan bahan dari labu kuning, untuk itu saya berinovasi untuk menjadikan labu kuning sebagai jajanan sehat dengan bahan utama untuk membuat ongol-ongol. Ongol-ongol yang dibuat dari bahan labu kuning ini baik di konsumsi untuk semua kalangan, karena selain dari rasanya yang enak, ongol-ongol labu kuning juga banyak mengandung gizi sehingga berdampak baik bagi kesehatan konsumen atau penikmat makanan ongol-ongol labu kuning. Kewirausahaan dalam usaha ongol-ongol labu kuning dilakukan di Desa Ramban Kecamatan Cermee Kabupaten Bondowoso. Untuk mengetahui keuntungan dan tingkat pengembalian investasi, yang akan didapat dengan menjalankan kegiatan usaha ini, maka diperlukan adanya sebuah analisis usaha. Kegiatan produksi yang dilakukan dalam usaha ongol-ongol labu kuning yaitu sebanyak 4 kali dalam 1 bulan, dimana dalam 1 kali produksi menghasilkan 90 bungkus dengan menggunakan kemasan mika dengan diberi label.

Kata kunci: *Analisis Usaha, Ongol-ongol Labu Kuning*