

## **Analisis Usaha Pembuatan Puding Tahu Di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember**

**NOVITA MARGARATNA**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

### **ABSTRAK**

Puding tahu dibuat dengan agar – agar bersama susu dan bahan lainnya dengan cita rasa manis dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dihidangkan. Di Indonesia terdapat berbagai jenis puding seperti puding buah, puding susu, puding gula merah, puding santan dan lainnya.

Pelaksanaan tugas akhir selama 4 bulan yakni mulai dari Oktober 2015 sampai dengan Januari 2016 dan bertempat di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. Alur produksi ini meliputi tahapan – tahapan sebagai berikut : persiapan alat dan bahan, pembuatan bahan 1, pembuatan bahan 2, penyuntikan dan pengukusan, penghancuran tahu, pembuatan bahan 3, pendinginan dan pelabelan. Pada tugas akhir ini digunakan beberapa metode analisis antara lain : analisis BEP, analisis R/C ratio dan analisis ROI.

Hasil analisis usaha dari tugas akhir ini didapatkan 20 cup dengan BEP (unit) 14 cup, harga jual Rp 6.500 dengan BEP (harga) Rp 4.387,36, total biaya didapatkan sebesar Rp 87.747,15 dengan pendapatan Rp 130.000 dan keuntungan yang didapatkan sebesar Rp 42.252,85, R/C ratio 1,48 dan ROI 2,32%. Nilai – nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, dapat disimpulkan usaha puding tahu ini menguntungkan untuk diusahakan.

***Kata Kunci : Analisis Usaha Pembuatan Puding Tahu***