

## ABSTRAK

Kue kering bagi masyarakat indonesia merupakan kue yang tidak asing lagi dan banyak digemari karena kue kering ini selain dapat digunakan untuk makanan camilan, kue kering juga dapat digunakan pada saat hari-hari besar seperti lebaran, natal, tahun baru,dll. Sehingga mudah didapatkan dan banyak sekali macamnya. Maka muncul suatu inovasi untuk menciptakan kue kering jahe cokelat kelapa.

Kue kering jahe cokelat kelapa merupakan kue kering yang berbahan dasar tepung terigu dan ada tambahan jahe untuk memperkuat khas dari kue kering ini. Kue kering ini aman untuk dikonsumsi karena mengandung jahe yang bermanfaat bagi tubuh dan berbentuk seperti jemari serta ada topping sangraian kelapa dan cokelat.

Teknik pemasaran paling efektif yaitu menggunakan saluran pemasaran secara tidak langsung, dengan menitipkan ketoko-toko atau pusat oleh-oleh karena segmentasi pasar yang dituju untuk produk kue kering jahe cokelat kelapa ini adalah orang-orang dewasa. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Analisis yang digunakan untuk mengetahui apakah usaha tersebut dapat dilanjutkan atau tidak yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI.

Analisis usaha yang telah dilakukan dalam usaha kue kering jahe cokelat kelapa ini menghasilkan data BEP (produksi) = 15 toples lebih kecil jika dibandingkan dengan volume yang diperoleh, yaitu 24 toples. BEP (rupiah) = Rp 5.500,- lebih kecil jika dibandingkan dengan harga penjualan sebesar Rp 9.000,- per toples, R/C Ratio 1,6 dan ROI 14%. Berdasarkan ketiga analisis diatas, maka usaha kue kering jahe cokelat kelapa di Desa Kertonegoro Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

*Kata Kunci : Kue Kering, Jahe, Cokelat Kelapa*