

ABSTRAK

ANALISIS USAHA PERMEN JELLY DI DESA SUMBERSARI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

RENY NI'MATUL ULFA

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Permen jelly merupakan permen yang bahan utamanya dari air, sari buah serta bahan tambahan lain yang dapat membentuk gel, yang berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan permen jelly adalah gelatin yang berpengaruh terhadap kadar air dan kekenyalan. Jelly memiliki kandungan vitamin, mineral colloidal, iodine, asam lemak asensial dan asam amino. Jelly bisa diolah menjadi permen yang aman bagi kesehatan. Permen jelly diolah untuk meningkatkan hasil olahan jelly menjadi produk yang menarik dan aman bagi kesehatan. Rasanya yang manis dengan tekstur kenyal membuat permen jelly memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Usaha permen jelly dilakukan selama 3 bulan yakni yang dilaksanakan pada satu kali dalam seminggu dan bertempatkan di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Alur produksi ini meliputi tahapan-tahapan sebagai berikut, antara lain: persiapan alat dan bahan, pengolahan, pencetakan, pemotongan, pengerasan, pengemasan, pemasaran. Pada tugas akhir ini digunakan beberapa metode analisis, antara lain: analisis pesaing, analisis BEP, analisis R/C Ratio, analisis ROI. Hasil dari analisis tugas akhir didapatkan nilai BEP (harga) sebesar Rp. 12.718 dengan harga jual sebesar Rp. 15.000 per toples, BEP (unit) sebesar 21, dengan hasil yang didapat 25 unit. *R/C Ratio* 1,18 dan ROI 30,5%. Hasil yang didapat per unit sebesar Rp. 2.282. Saluran pemasaran “Permen Jelly” ini, menggunakan satu saluran yaitu langsung kepada konsumen, di pasarkan pada tempat-tempat yang memiliki potensi untuk dikunjungi orang-orang dari kalangan remaja hingga dewasa. Dapat disimpulkan usaha pembuatan permen jelly ini menguntungkan untuk diusahakan.

Kata Kunci: *Analisis Usaha, Permen Jelly*