

ABSTRAK

Bumbu instan adalah campuran dari beragam rempah-rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk masakan tertentu. Oleh karena itu dilakukan suatu kegiatan Tugas Akhir yang berjudul Kewirausahaan Aneka Bumbu Instan Sehat di Desa Ajung Wetan Kecamatan Ajung Kabupaten Jember dengan tujuan untuk mengetahui proses produksi aneka bumbu instan sehat, untuk mengetahui kelayakan usaha aneka bumbu instan sehat, dan untuk menentukan saluran pemasaran aneka bumbu instan sehat.

Kegiatan produksi ini dilakukan sebanyak 5 kali proses produksi dalam waktu 3 bulan dan bertempat di Desa Ajung Wetan Kecamatan Ajung Kabupaten Jember. Alur proses produksi aneka bumbu instan ini melalui beberapa tahapan, antara lain: penyediaan alat dan bahan, penyeleksian, pengupasan dan pencucian, peresapan atau pengumpulan, penghalusan, penggorengan, pendinginan, dan pengemasan. Pada Tugas Akhir Kewirausahaan Aneka Bumbu Instan Sehat ini digunakan beberapa metode analisis, antara lain: analisis BEP, analisis R/C Ratio, dan analisis ROI.

Hasil dari Tugas Akhir adalah didapatkan 155 bungkus dengan harga jual per bungkus adalah Rp 1.800, hasil usaha yakni biaya tetap sebesar 5.700 rupiah, biaya variabel sebesar 222.250 rupiah, biaya semi 5.000 rupiah, pendapatan sebesar 279.000 rupiah, dan keuntungan yang didapatkan sebesar 46.050 rupiah. Dari perhitungan hasil usaha aneka bumbu instan didapatkan nilai BEP (unit) 130 bungkus, BEP (harga) Rp 1.503, *R/C Ratio* 1,20, dan ROI 36 %. Nilai-nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, dapat disimpulkan kewirausahaan aneka bumbu instan ini layak diusahakan. Pemasaran bumbu instan sehat ini menggunakan saluran pemasaran secara langsung yaitu dengan sistem konsinyasi dari produsen ke konsumen lalu ke konsumen akhir.

Kata kunci : *kewirausahaan, bumbu*