

**ANALISIS USAHA ICE CREAM UBI JALAR “Ic U Jal” DI DESA
KARANGHARJO KECAMATAN GLENMORE KABUPATEN
BANYUWANGI**

**Dhita Wiranda Gunawan
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis**

ABSTRAK

1. Laporan tugas akhir ini berjudul Analisis Usaha Ice Cream Ubi Jalar “Ic U Jal” Di Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi. Hal ini dikarenakan ubi jalar masih sedikit sekali dijadikan olahan modern, dan biasanya juga *Ice Cream* yang terdapat dipasaran hanya dominan rasa susu oleh karena itu saya menggunakan bahan utama ubi jalar dan juga sebagai bahan substitusi dalam pembuatan Ice Cream ubi jalar karena *Ice Cream* bukan hanya disukai oleh anak-anak tetapi juga disukai semua kalangan. Tujuan tugas akhir ini yaitu dapat melakukan pembuatan *Ice Cream* Ubi Jalar “Ic U Jal” dan dapat menganalisis usaha *Ice Cream* Ubi jalar “Ic U Jal” di Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi, sehingga dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, khususnya dalam hal berwirausaha *Ice Cream*. Proses pembuatan Ice Cream ubi jalar “Ice U Jal” di Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi yaitu ubi jalar yang sudah dikukus, dihaluskan, dicampur dengan bahan *ice cream* yang sudah diolah, dikemas, diletakkan didalam *freezer* agar tekstur beku dan dipasarkan. Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP Unit dan BEP Harga), *Revenue Cost Rasio* (R/C Ratio) dan *Return On Investement* (ROI). Hasil perhitungan BEP volume 152 cup dan hasil produksi 252 cup, BEP harga Rp 1.808 dan harga jual yang ditetapkan Rp 3.000, R/C ratio 1,65 dan ROI 10,19% maka usaha tersebut menguntungkan dan layak dilanjutkan.

Kata Kunci: *Ice Cream* Ubi Jalar, Analisis Usaha