

Analisis Usaha Puding Tape “Kiioitori” di Kelurahan Kademangan Kabupaten Bondowoso

SOFI NUR SALAMAH
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tape merupakan sejenis makanan rakyat yang terbuat dari bahan-bahan yang banyak mengandung karbohidrat, seperti tape singkong, beras dan sorgum. Tape dihasilkan dari proses fermentasi oleh sejenis khamir (*yeast, kapang Aspergillus sp*). Saat ini terdapat inovasi baru yaitu pembuatan puding tape. Puding tape merupakan jenis makanan yang dibuat dengan bahan baku utama tape. Inovasi terbaru dari puding tape ini dibuat dalam kemasan berbeda dengan menghias puding berbentuk karakter kartun “Kiioitori”. Pembentukan karakter dibuat dengan menggunakan selai. Puding bisa dikonsumsi dari kalangan anak-anak hingga orang tua. Usaha ini dilakukan untuk mengetahui proses pembuatan Puding Tape “Kiioitori” dan menganalisis kelayakan usaha menguntungkan atau tidak berdasarkan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*). Berdasarkan analisis usaha yang dilakukan diketahui BEP (unit) sebanyak 45 cup dengan produksi yang dihasilkan 75 cup, BEP (harga) Rp.1.779 dengan harga jual Rp.3.000, R/C Ratio 1,68 dan ROI sebesar 15,9 % sehingga usaha ini layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Puding, Tape Singkong