

ANALISIS USAHA STIK TALAS PEDAS DI DESA SEPUTIH KECAMATAN MAYANG KABUPATEN JEMBER

Rini Ilmatul Haqiqoh

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Stik merupakan makanan kecil yang bisa dijadikan camilan dan banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat. Stik adalah salah satu produk dari keripik. Stik merupakan makanan ringan yang berbentuk panjang, dan terbuat dari bahan baku talas yang digoreng sehingga membuat stik renyah dan tahan lama. Stik pada umumnya terbuat dari tepung, telur, gula mentega. Akan tetapi untuk meningkatkan daya guna talas dibuatlah produk baru yaitu stik talas pedas. Usaha stik talas pedas ini, didirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha. Analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*) dan ROI (*Return on Investmen*). Hasil BEP (unit) 21 bungkus dari produksi 44 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp. 2.398,26 dengan harga jual Rp. 5.000, R/C Ratio 2,1, dan ROI 21%, maka usaha stik talas pedas layak diusahakan.

Kata Kunci: Stik Talas Pedas, Analisis Usaha