

**ANALISIS USAHA KACANG COKELAT RASA JAHE
DI DESA KALIGONDO KECAMATAN GENTENG
KABUPATEN BANYUWANGI**

INDRI DWI DAMAYANTI
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Kaligondo Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi selama 3 bulan yaitu pada 11 Desember 2017 sampai 27 Februari 2018. Kacang cokelat rasa jahe adalah sejenis kue kering yang berbahan utama kacang tanah yang diolah dengan bahan campuran seperti cokelat dan jahe. kue ini memiliki rasa yang menonjol pada rasa jahe, cara pengolahan seperti pengsangraian kacang tanah sampai mencoklat, melelehkan cokelat lalu mencampurkan kacang dan jahe yang sudah disiapkan, lalu melakukan pencetakan dan pendinginan serta pengemasan.

Bahan utama yang digunakan adalah kacang tanah yang memiliki protein, vitamin dan mineral yang baik untuk jantung. Penambahan coklat pada produk akan membuat rasa manis dan bermanfaat untuk memperbaiki mood, sedangkan rasa jahe pada produk akan memberikan rasa hangat pada tenggorokan bahkan akan membantu mengurangi mual dan dapat menghangatkan tubuh. Untuk mengetahui kelayakan usaha dari produk Kacang Cokelat Rasa Jahe ini diperlukan analisis agar diketahui apakah usaha ini layak diusahakan atau tidak. Metode analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*). Hasil BEP (produksi) 24 toples dari kapasitas produksi 32 toples dan nilai BEP (harga) Rp 7.600 dari harga jual Rp. 10.000 per bungkus, nilai R/C Ratio 1,32 dan ROI 33% maka usaha ini menguntungkan dan layak diusahakan.

Kata Kunci: Kacang, Cokelat, Jahe