

RINGKASAN

Analisis Usaha Ladrang Daun Kelor Pedas Daun Jeruk Di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember, Fresti Dwi Anggraeni, NIM D31231696, Tahun 2026, 67 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Edwinskyah Y.P.,S.ST.,M.Tr.P Selaku Dosen Pembimbing.

Ladrang Daun Kelor Pedas Daun Jeruk merupakan salah satu inovasi makanan ringan yang memanfaatkan daun kelor sebagai bahan tambahan dengan cita rasa gurih, pedas, serta aroma khas daun jeruk. Produk ini juga berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka. Produk ini diolah beberapa tahapan yaitu dari Persiapan alat dan bahan, Penimbangan dan pengukuran bahan, Penghalusan bahan, Pembuatan adonan dan Pemberian air, Penggilingan adonan, Penggorengan dan penirisan, Pencampuran Cabai bubuk Pedas Daun Jeruk, Pelabelan produk, dan Pengemasan dan Penimbangan Produk. Produk ini memiliki daya simpan hingga 1 bulan apabila disimpan dalam wadah tertutup. Ladrang Daun Kelor Pedas Daun Jeruk ini dikemas menggunakan *Standing Pouch* ukuran 20 x 12 cm yang dilengkapi perekat pada bagian atas. Produk ini memiliki peluang pasar karena banyak dikenal masyarakat, sehingga membuka kesempatan besar untuk pengembangan usaha di masa mendatang.

Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember selama selama 6 bulan dari 1 Juni 2025 sampai 30 November 2025. Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui proses produksi, melakukan analisis usaha, serta mengetahui sistem pemasaran pada produk Ladrang Daun Kelor Pedas Daun Jeruk. Metode Pengumpulan data yang digunakan terdiri dari data primer yang diperoleh melalui pengamatan langsung proses produksi, pencatatan biaya, dan pemasaran serta data sekunder yang diperoleh dari jurnal, buku dan literatur pendukung. Proses pemasaran dilakukan secara langsung dari produsen ke konsumen dengan memanfaatkan promosi secara personal serta media seperti Whatshap dan Instagram. Pemasaran secara tidak langsung yaitu dilakukan melalui pengecer sebelum produk sampai ke tangan ke konsumen dengan menitipkan produk ke warung atau toko.

Proses produksi Ladrang Daun Kelor Peda Daun Jeruk dilaksanakan sebanyak 5 kali proses produksi, dalam satu kali proses produksi menghasilkan 30 kemasan dengan harga jual sebesar Rp. 7.000 / kemasan. Proses produksi Ladrang Daun Kelor Peda Daun Jeruk menggunakan metode analisis usaha Laporan Laba Rugi, *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Hasil analisis menunjukkan bahwa, dari 30 kemasan yang diproduksi satu kali proses produksi dengan Laba sebesar 60.460,62, nilai BEP Produksi sebesar 21,36 kemasan dengan jumlah produksi 30 kemasan dan BEP Harga sebesar 4.984,65 dengan harga jual Rp. 7.000 per kemasan. Nilai R/C Ratio sebesar 1,44 dan ROI sebesar 7,78% menunjukkan bahwa usaha Ladrang Daun Kelor Peda Jeruk memberikan keuntungan dan layak dijalankan usahanya.