

RINGKASAN

Analisis Usaha *Pie* Varian Buah Naga di Desa Ringintelu Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi, Andrian Firman Maulana, NIM D31231378, Tahun 2025, 60 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah.,S.P., M.P. (Dosen Pembimbing).

Pie buah naga merupakan salah satu olahan inovasi isian buah naga, lalu di oven hingga menghasilkan produk dengan citra warna alami. Dalam pembuatannya, tepung terigu berperan penting sebagai bahan pembentuk tekstur, penambah elastisitas adonan, serta memberikan kekuatan pada struktur *pie*.

Analisis ini bertujuan untuk menggambarkan tahapan produksi, kelayakan usaha, serta strategi pemasaran *pie* varian buah naga. Proses produksi meliputi persiapan alat dan bahan, pembuatan kulit *pie*, pembuatan isian buah naga, pengovenan, sampai tahap akhir yaitu pengemasan dan pemberian label. Kelayakan usaha dihitung menggunakan metode BEP, R/C *Ratio*, dan ROI untuk menilai apakah usaha ini layak dijalankan.

Berdasarkan hasil analisis, titik impas atau BEP (produksi) berada pada angka 14,25 kemasan, sementara jumlah produksi yang dihasilkan mencapai 20 kemasan. BEP (Harga) diperoleh sebesar Rp 2.851 per kemasan, dengan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp 4.000 per kemasan. Nilai R/C *Ratio* sebesar 1,40 menunjukkan bahwa setiap pengeluaran Rp 1 akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 0,40 dengan total keuntungan sebesar Rp 22.985,41 dalam satu kali proses produksi. Sementara itu, nilai ROI diperoleh hasil 3,34%, hal ini menunjukkan bahwa usaha *pie* buah naga dapat mengembalikan investasi awal sebesar 3,34%.

Produk *pie* buah naga dipasarkan melalui distribusi langsung dan distribusi tidak langsung. Distribusi langsung dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen serta melalui promosi sosial media *Instagram* dan *WhatsApp*. Sementara itu, distribusi tidak langsung dilakukan dengan melibatkan pedagang perantara.