

RINGKASAN

Analisis Usaha Kerupuk Ubi Madu di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember, Diva Margaretha, NIM D31232054, Tahun 2025 60 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Retno Sari Mahanani, SP, MM (Pembimbing)

Kerupuk Ubi Madu ini produk Kerupuk Ubi Madu merupakan produk makanan ringan sehat yang terbuat dari ubi madu pilihan yang dipadukan dengan cita rasa manis alami khas madu untuk memberikan aroma dan rasa autentik. Kerupuk Ubi Madu merupakan inovasi dengan keunikan tekstur yang renyah dan pewarna alami. Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk proses produksi, melakukan analisis kelayakan usaha, dan melakukan pemasaran Kerupuk Ubi Madu. Kegiatan ini dilakukan selama 3 bulan, mulai dari tanggal 02 September 2025 – 03 November 2025 di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

Alur proses produksi Kerupuk Ubi Madu meliputi beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian ubi, pengukusan, pengupasan, hingga penghalusan ubi, yang kemudian dilanjutkan dengan pencampuran bumbu dan pembuatan adonan, pengukusan adonan kembali, pemotongan tipis, penjemuran selama 2-4 hari, penggorengan hingga *golden brown*, hingga tahap pengemasan dan pelabelan. Kerupuk Ubi Madu dalam satu kali produksi menggunakan 1,5 kg Ubi madu dan menghasilkan sebanyak 25 kemasan dengan berat bersih 200gr perkemasan. Produk dikemas menggunakan *standing pouch* berukuran 16 x 24 cm dilengkapi dengan *ziplock* pada kemasan.

Tugas Akhir ini menggunakan metode analisis usaha BEP (*Break even point*), *R/C Ratio*, dan ROI (*Return On Investment*). Berdasarkan hasil analisis usaha diperoleh perhitungan BEP (Produksi) sebesar 18,4 kemasan dari total produksi 25 kemasan, BEP (Harga) Sebesar Rp 4.410,54,-/kemasan dari harga jual Rp 6.000,-/kemasan, *R/C Ratio* sebesar 1,36 dan ROI sebesar 4,97% sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak dijalankan