

**ANALISIS USAHA KUE KERING KURMA KACANG  
DI DESA SELODAKON KECAMATAN TANGGUL  
KABUPATEN JEMBER**

**Ita Urizqiyah**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Kue kering kurma kacang merupakan jenis kue kering yang dibentuk menyerupai kurma dan dipadukan dengan kacang tanah. Kue kering ini memiliki 3 rasa yang berbeda. Penambahan variasi rasa baru dengan menggunakan bahan coklat, caramel, dan matcha sebagai penambah rasa ini dimaksudkan supaya dapat menarik minat konsumen untuk membelinya. Rasa yang manis dan kemasan yang menarik maka peluang usaha untuk memproduksi kue ini sangat terbuka di pasaran. Tujuan dalam tugas akhir ini yaitu dapat membuat kue kering kurma kacang, dapat menganalisis usaha kue kering kurma kacang serta dapat memasarkan kue kering kurma kacang ini dimasyarakat. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah dengan cara mengumpulkan data primer yang didapatkan secara langsung melalui data proses produksi, data biaya usaha, serta data pemasaran produk yang didapatkan pada saat pelaksanaan tugas akhir ini dan selanjutnya dengan cara mengumpulkan data sekunder yaitu melalui buku literatur, jurnal penelitian, artikel dan *browsing* internet sesuai dengan tugas akhir ini. Saluran pemasaran kue kering kurma kacang yang digunakan adalah saluran pemasaran secara langsung yaitu dari produsen kepada konsumen. Usaha kue kering kurma kacang ini menggunakan metode analisis BEP, *R/C Ratio* dan ROI. Berdasarkan perhitungan analisis BEP diperoleh BEP (Produksi) sebesar 4,81 kemasan dari total produksi sebanyak 7 kemasan dan BEP (harga) diperoleh sebesar Rp 15.097,-/kemasan dari harga jual Rp 22.000,-/kemasan. Berdasarkan perhitungan *R/C Ratio* diperoleh nilai 1,46. Berdasarkan perhitungan analisis ROI diperoleh nilai 5,82%, dengan hasil perhitungan metode analisis tersebut maka usaha kue kering kurma kacang ini dapat dinyatakan menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Analisis usaha, kacang tanah, kue kering.