

**ANALISIS USAHA *COOKIES* UBI UNGU DI DESA  
WRINGINAGUNG KECAMATAN GAMBIRAN  
KABUPATEN BANYUWANGI**

**Septiana Dewi**

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

**Email : septianad6969@gmail.com**

**ABSTRAK**

Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi selama 4 (empat) bulan yaitu bulan Januari hingga bulan April 2021, dengan tujuan mampu membuat *cookies* ubi ungu, menganalisis *cookies* ubi ungu serta melakukan bauran pemasaran yang telah direncanakan. *Cookies* ubi ungu merupakan inovasi dari *cookies* yang terbuat dari tepung terigu dengan bahan bakunya adalah ubi ungu yang bertujuan untuk menciptakan suatu inovasi baru yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang manis yang pas dan memiliki aroma khas ubi ungu. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi *cookies* ubi ungu yaitu ubi ungu, tepung terigu, kuning telur ayam, gula halus, susu bubuk, mentega, *chocochips*, dan *baking powder*. Pada tugas akhir ini menggunakan tiga metode analisis usaha yaitu Analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) yang mengidentifikasi dari titik impas, jumlah penerimaan dan tingkat pulangnya modal. Hasil yang diperoleh yaitu BEP (produksi) sebesar 10,67 toples dari kapasitas produksi 20 toples, BEP (harga) sebesar Rp 8.003/toples dari harga jual Rp 15.000/toples, R/C Ratio sebesar 1,87 dan ROI sebesar 15,7%. Berdasarkan perhitungan yang diperoleh, usaha *cookies* ubi ungu menguntungkan untuk diusahakan dan layak untuk dijalankan. Pemasaran *cookies* ubi ungu dilakukan secara langsung dari produsen ke konsumen melalui promosi secara langsung dan menggunakan media sosial berupa *WhatsApp*.

**Kata Kunci :** *Cookies*, Ubi Ungu, Analisis Usaha