

# ANALISIS USAHA KUE KERING KECIPIR SINGKONG ANEKA *TOPPING* “CIPKONG” DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

**Dina Indri Astutik**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## ABSTRAK

Tugas akhir dengan judul analisis usaha kecipir singkong aneka *topping* di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember bertujuan untuk melaksanakan proses produksi, menganalisis usaha, dan melakukan proses pemasaran. Proses produksi kecipir singkong aneka *topping* terdiri dari pengupasan, pemblenderan, penimbangan, pemixeran, pencampuran, pencetakan dan penggorengan, pendinginan, serta pemberian label dan pengemasan. Metode analisis usaha yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Produk kecipir singkong aneka *topping* dikemas menggunakan plastik *zipper* dengan berat 100 gram dalam satu kemasan. Proses produksi membutuhkan waktu 3 jam dalam satu kali produksi dengan tenaga satu orang. Hasil perhitungan analisis usaha menghasilkan BEP (produksi) sebesar 18 kemasan dari 25 kemasan yang diproduksi dan BEP (harga) sebesar Rp 7.600 dengan harga jual Rp 10.000, nilai R/C Ratio 1,32 dan nilai ROI 8%. Maka analisis usaha kecipir singkong aneka *topping* menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pemasaran produk menggunakan saluran distribusi secara langsung dengan promosi produk menawarkan secara langsung ke konsumen dan melalui media sosial seperti *facebook* dan *whatsapp*.

**Kata Kunci :** Analisis usaha, Kecipir Singkong Aneka Topping.