

**ANALISIS USAHA *STICK* KECIPUT PANDAN
DI DESA JATIGONO KECAMATAN KUNIR
KABUPATEN LUMAJANG**

Nurul Fadilah

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kue kering adalah kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama dari pada kue basah. Kue kering kini lebih dikategorikan sebagai kue yang dipanggang dan digoreng. Kue kering biasanya populer di sajikan pada saat perayaan lebaran atau natal. Banyaknya jajanan kue kering yang beredar di pasaran dan salah satunya adalah kue keciput, namun kue keciput yang ada di pasaran rata-rata memiliki bentuk dan rasa yang sama, yaitu bentuk yang bulat seperti kue onde-onde hanya saja bedanya terletak pada isinya, kue onde-onde menggunakan pasta kacang-kacangan sebagai bahan isi, sedangkan kue keciput tidak menggunakan isi pada pengolahannya.

Produksi kue keciput di pasaran begitu banyak namun tidak memiliki variasi rasa, dengan permasalahan yang ada maka dibuat suatu inovasi dimana kue keciput diolah menjadi *stick* keciput pandan dengan bentuknya yang seperti *stick* dan juga aroma pandan yang didapat dari daun pandan.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (Unit) dan BEP (Harga), R/C Ratio, dan ROI usaha *stick* keciput pandan “DILLA” dengan nilai BEP (Unit) 15 dari produksi 20 bungkus dan nilai BEP (Harga) Rp 6.000,- dengan harga jual Rp 7.500,-, nilai R/C Ratio 1,3 dan nilai ROI 30 % maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.

Kata Kunci : Kue Kering, Stick Keciput Pandan.