

**ANALISIS USAHA COOKIES GARUT RASA JAHE
DI DESA ANDONGSARI KECAMATAN AMBULU
KABUPATEN JEMBER**

Budi Laksono

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tepung garut merupakan tepung yang terbuat dari rimpang garut, tepung garut baik untuk dikonsumsi oleh orang yang lemah atau yang baru sembuh dari sakit, karena mudah dicerna oleh penderita masalah perut atau masalah usus. Tepung ini juga digunakan sebagai pengental berbagai macam makanan, bumbu, sup, gula-gula, masakan dan makanan pencuci mulut seperti puding dan es krim.

Rimpang jahe sebenarnya merupakan akar tongkat dari tanaman jahe, rimpang jahe banyak disukai orang karena rasanya yang pedas dan aromanya yang khas. Aroma jahe harum menyengat disebabkan oleh kandungan minyak asiri yang berwarna kuning agak kental.

Cookies garut rasa jahe adalah makanan ringan yang termasuk dalam jenis kue kering. Cookies garut rasa jahe ini terbuat dari adonan tepung garut, tepung terigu dan telur yang dalam pengolahannya dioven dan dicampurkan air perasan jahe yang diparut sebagai rasa.

Produksi cookies garut tergolong masih baru dalam dunia wirausaha, karena pada umumnya cookies terbuat dari tepung terigu dan tepung maizhena, pemasaran produk Cookies garut rasa jahe ini dilakukan secara langsung ke konsumen dan titip jual. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Usaha untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, ROI.

Kata Kunci : Cookies Garut Rasa Jahe