

**ANALISIS USAHA KROKET KENTANG ISI ABON AYAM DI
KELURAHAN TEGALGEDE KECAMATAN SUMBERSARI
KABUPATEN JEMBER**

Herni Cahyaning Putri
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kroket kentang isi abon ayam adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar kentang yang telah dihaluskan yang dicampur dengan bahan lainnya seperti bawang putih, merica bubuk, pala, dan tepung terigu dengan isian abon ayam, kemudian dibalur dengan adonan tepung terigu dan tepung panir. Pemberian isian abon ayam untuk memberikan inovasi dan ciri khas atau pembeda dari produk serupa dipasaran dan dapat menarik minat konsumen. Kroket kentang isi abon ayam merupakan makanan ringan yang mengenyangkan dan dapat memenuhi kebutuhan gizi pada tubuh, karena kentang mengandung karbohidrat yang tinggi serta kandungan-kandungan nutrisi lainnya seperti vitamin C, vitamin B1, protein, calcium, fosfor, besi, kalori, dan lemak. Tujuan pembuatan laporan akhir ini untuk mengetahui proses pembuatan kroket kentang isi abon ayam dan untuk mengetahui kelayakan usaha kroket kentang isi abon ayam. Metode analisis usaha yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI. Hasil analisis didapatkan BEP (produksi) sebesar 40,4 bungkus dengan kemampuan produksi sebesar 54 bungkus, BEP (harga) sebesar Rp. 5.995 dengan harga jual sebesar Rp. 8.000, R/C Ratio sebesar 1,33, dan ROI 5,6 %. Maka usaha kroket kentang isi abon ayam layak dan menguntungkan untuk diusahakan.

Kata Kunci : Kroket Kentang Isi Abon Ayam, Analisis Usaha