

RINGKASAN

Analisis Usaha Opak Gulung Ubi Ungu di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember, FITRIATUN HASANAH, NIM D3111385, Tahun 2014, 29 hlm., Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana P, Spi, MP. (Pembimbing I) dan Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP. (Pembimbing II).

Opak gulung atau sering disebut kue semprong merupakan makanan tradisional yang dibuat dengan bahan dasar tepung beras, kue opak biasanya digunakan sebagai suguhan untuk tamu dan dapat pula sebagai camilan sehari-hari, sedangkan opak gulung ubi ungu sendiri sama halnya dengan opak gulung yang biasanya ada di pasaran namun yang membedakannya adalah adanya penambahan ubi ungu pada pembuatannya yang memberi cita rasa dan warna khas ubi jalar ungu serta meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu.

Proses pembuatan Opak Gulung Ubi Ungu sangat mudah dan tidak memerlukan biaya yang cukup besar dan bahan yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung beras, ubi jalar ungu dan bahan pendukung lainnya . Pertama kukus ubi jalar hingga masak dan tumbuk ubi jalar sampai halus dan kemudian campurkan dengan semua bahan-bahan lainnya hingga kalis setelah itu panggang adonan selama 2 menit lalu segera gulung opak dan angkat dari cetakan sebelum mengeras kemudian Opak Gulung Ubi Ungu siap untuk dikemas.

Melihat minat para konsumen terutama pada anak-anak dan remaja yang makin meluas dan pangsa pasar yang bagus merupakan suatu alternatif dan peluang untuk berwirausaha yang nantinya diharapkan dapat menyerap tenaga kerja yang dapat membantu kesejahteraan orang banyak. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak untuk diusahakan maka digunakan suatu analisis untuk mengontrol usaha tersebut.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha Opak Gulung Ubi Ungu dengan nilai BEP (unit) 30 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 3.034 dengan harga jual Rp 4.000. nilai R/C Ratio 1,31 dan nilai ROI 12% maka usaha ini menguntungkan untuk diusahakan.