

# **ANALISIS USAHA AGAAR – AGAR KENTANG DI DESA KALISAT KECAMATAN KALISAT KABUPATEN JEMBER**

**Berlian Januarizqa**

Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## **ABSTRAK**

Kentang sudah banyak diminati konsumen yang peduli akan kesehatan karena mempunyai kandungan gizi yang baik. Bahan baku kentang juga dapat dijadikan sebagai salah satu dari sekian banyak bahan baku alternatif yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan kreasi dari suatu makanan, salah satunya sebagai bahan baku pembuatan agar - agar. Produksi agar - agar khususnya agar – agar kentang tergolong masih baru dalam dunia wirausaha, yaitu agar – agar berwarna coklat yang di dalamnya bercampur dengan kentang yang sudah dihaluskan, lalu dimasak dengan cara direbus. Setelah matang kemudian ditiriskan kedalam gelas plastik berukuran kecil sebagai kemasan akhir. Usaha ini dilaksanakan untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dan juga dapat menciptakan peluang usaha baru. Produksi agar – agar kentang ini dilaksanakan di Desa Kalisat Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha agar agar kentang, menggambarkan proses pembuatan agar – agar kentang, dan melakukan proses pemasaran yang tepat dari produk agar – agar kentang sampai ke tangan konsumen. Metode analisis usaha yang digunakan yaitu analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan diperoleh hasil nilai BEP (Unit) 72 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp. 1.353,- / bungkus dengan harga jual Rp.1.800, nilai R/C Ratio 1,33 dan nilai ROI 36 %. Berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI maka usaha produksi agar – agar kentang menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

***Kata Kunci : Kentang, Agar – agar kentang, Analisis usaha***