PEMANFAATAN RETUR ROTI TAWAR DAN ROTI MANIS MENJADI ROTI KERING DI CV. ROTI PERMATA, RAJABASA RAYA

Oleh

Nadila Septi Amala

ABSTRAK

Industri Roti Permata merupakan suatu usaha yang didirikan untuk memenuhi kebutuhan roti dan kue di provinsi lampung. Roti memiliki daya simpan yang relatif pendek karena kadar air dalam roti masih cukup tinggi. Salah satu alternatif untuk memperpanjang daya simpan roti yaitu pengembangan produk roti menjadi roti kering. Karena banyaknya retur di CV. Roti Permata maka roti retur diolah menjadi roti kering agar dapat mengurangi jumlah kerugian yang ada. Tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah mempelajari dan memahami pemanfaatan retur roti tawar dan roti manis menjadi roti kering serta mengetahui analisis biaya retur roti tawar dan manis menjadi roti kering di CV. Roti Permata. Dalam proses pengolahan retur roti tawar adalah penyortiran berdasarkan kualitas mutu, pemotongan, pengolesan, pengeringan dengan oven lalu pengemasan. Sedangkan untuk roti manis adalah penyortiran, pemotongan, pengeringan dengan oven lalu pengemasan. Dari jumlah produksi roti yang keluar pada bulan maret 2021 menghasilkan jumlah retur sekitar 20% perhari. Roti retur yang belum melewati tanggal kadaluarsa atau belum berjamur akan diolah kembali menjadi roti kering sekitar 10% , dari 10% roti retur yang diolah menjadi roti kering akan mendapatkan penerimaan kotor sebesar Rp5.320.000, setelah dikurangi biaya variabel dan biaya tetap maka diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp1.949.028 per bulan, dan dalam satu tahun akan di peroleh keuntungan bersih sebesar Rp23.388.336.

Kata kunci: *Roti kering, Retur, Analisis biaya*