

**ANALISIS USAHA KERIPIK TEMPE BUAH NAGA  
DI DESA TAMBAKREJOKECAMATAN MUNCAR  
KABUPATEN BANYUWANGI.**

**Nila Widya Wahyuningtyas**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Pelaksanaan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Tambakrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi selama 3(tiga) bulan yaitu bulan Februari 2020 hingga bulan April 2020 untuk mengetahui analisis kelayakan usaha keripik tempe buah naga serta untuk menerapkan bauran pemasaran yang telah direncanakan. Keripik tempe buah naga merupakan salah satu produk baru yang berbahan dasar kedelai dan ditambahkan pewarna merah alami dari buah naga merah yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang gurih. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi kripik tempe buah naga yaitu kedelai, tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, buah naga merah, telur ayam, bawang putih, merica bubuk, dan garam. Pada tugas akhir ini menggunakan tiga alat analisis usaha yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI) yang mengidentifikasi dari titik impas, jumlah penerimaan dan tingkat pulangnya modal. Hasil yang diperoleh yaitu BEP (unit) sebesar 20 kemasan dari kapasitas produksi 25 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 4.909 per kemasan dari harga jual Rp 6.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,22 dan ROI sebesar 7%. Berdasarkan perhitungan yang diperoleh usaha keripik tempe buah naga menguntungkan untuk diusahakan. Pemasaran keripik tempe buah naga dilakukan secara langsung dari produsen ke konsumen melalui promosi secara langsung dan menggunakan media sosial berupa WhatsApp dan Instagram.

***Kata Kunci:*** *keripik tempe buah naga, analisis usaha, pemasaran*