

ANALISIS USAHA PENGEMASAN GULA MERAH NIRA SIWALAN “SI GENDIS LEGEN” DI KECAMATAN SEMANDING KABUPATEN TUBAN

Diah Ayu Wulandari Keswoyo
Program studi manajemen agribisnis
Jurusan manajemen agribisnis

ABSTRAK

Gula merah nira siwalan terbuat dari nira siwalan, rempah-rempah kayu nangka, dan air kapur sirih. Tugas akhir ini bertujuan untuk melakukan pengemasan gula merah yang inovatif, melakukan analisis kelayakan usaha gula merah dan menentukan pemasaran gula merah nira siwalan yang efektif. Pemasaran gula merah nira siwalan ini menggunakan pemasaran langsung dan tidak langsung. Analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Gula merah nira siwalan ini dikemas menggunakan standing pouch, sebelum dimasukkan ke dalam kemasan gula merah nira siwalan dilapisi dengan plastik wrap terlebih dahulu. Hasil perhitungan yang di dapatkan yaitu BEP (unit) 9 kemasan dari 10 kemasan, BEP (harga) Rp 20.582,79,- dari harga Rp 23.000,-, R/C Ratio 1,12, ROI 13,59 %. Berdasarkan ketiga analisis tersebut maka Analisis Usaha Pengemasan Gula Merah Nira Siwalan “Si Gendis Legen” di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban adalah menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Proses pemasaran yang dilakukan menggunakan dua saluran pemasaran, yaitu saluran pemasaran secara langsung dan saluran pemasaran secara tidak langsung. Saluran pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara memasarkan langsung kepada konsumen, sedangkan secara tidak langsung dilakukan melalui produsen ke pengecer dan langsung ke konsumen.

Kata Kunci : *Gula Merah, Nira, Siwalan, Kelayakan Usaha*