

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Keripik Jagung Rasa Rumput Laut di Desa Dukuhdempok Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember** Gilang Diahanugra Prativa NIM. D31192437, tahun 2022, (55) hlm. Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Ir. Amar Subagiyo, M.M, selaku dosen pembimbing.

Pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan di Desa Dukuhdempok Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember selama 4 bulan mulai bulan Februari 2022 sampai dengan bulan Mei 2022. Produksi dilakukan 5 kali dan setiap produksi menghasilkan 30 kemasan dengan berat 100 gram per kemasan. Keripik jagung rumput laut merupakan makanan ringan yang renyah dan gurih sehingga cocok untuk cemilan.

Proses produksi keripik jagung di mulai dari persiapan alat dan bahan, penjemuran keripik jagung, penggorengan keripik jagung, pencampuran serbuk rumput laut, pelabelan kemasan, penimbangan dan pengemasan produk. Produk keripik jagung rasa rumput laut dikemas menggunakan plastik *standing pouch* yang menggunakan *zipper lock*, berfungsi untuk mempermudah dalam penyimpanan dan konsumsi produk.

Strategi bauran pemasaran yang digunakan untuk pelaksanaan tugas akhir ini menggunakan bauran pemasaran 4P yaitu Produk (*Product*), Harga (*Price*), Tempat Atau Distribusi (*Place*), dan Promosi (*Promotion*). Adapun Metode analisis usaha keripik jagung rasa rumput laut yang digunakan adalah BEP (produksi) dan BEP (harga), *R/C Ratio* dan ROI. Hasil analisis BEP (produksi) sebesar 22,58 kemasan, dari total 1 kali produksi sebanyak 30 kemasan, BEP (harga) Rp. 5.899,42 per kemasan dengan harga jual Rp. 8.000,-. *R/C Ratio* lebih dari 1 yaitu sebesar 1,35 dan ROI sebesar 10,15 % yang berarti lebih besar dari 0%. Berdasarkan hasil analisis tersebut maka usaha produksi Keripik Jagung rasa Rumput Laut ini menguntungkan dan layak diusahakan. Pemasaran produk menggunakan saluran pemasaran secara langsung dari produsen langsung ke konsumen dan promosi produk dilakukan dengan media sosial *WhatsApp*.

