

Analisis Usaha Rengginang Pelangi Di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

ANANTA SURATUN ANNISAH
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Rengginang merupakan salah satu makanan tradisional khas nusantara yang sudah sering di konsumsi. Rengginang pelangi adalah makanan ringan yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan bahan - bahan yaitu beras ketan, perasan dari daun pandan, kunyit, kulit buah naga, ubi ungu, dan ditambahkan bahan lain seperti jeruk nipis, garam, bawang putih, lalu di goreng menggunakan minyak goreng yang sudah panas, kemudian di kemas menggunakan plastik yang sudah ditempel dengan label.

Teknik pemasaran rengginang pelangi menggunakan satu saluran pemasaran yaitu dengan menjual langsung kepada calon konsumen. Berdasarkan analisis data yang dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa dalam proses produksi pembuatan rengginang pelangi bahan baku dan penunjang mudah di dapatkan sehingga tidak mempengaruhi proses produksi. Kelayakan usaha dilihat dari BEP (produksi) sebesar 11 kemasan dari produksi 15 kemasan, BEP (harga) Rp 9.200 dengan harga jual Rp.12.500. R/C Ratio sebesar 1,3 dan ROI sebesar 12 %. Maka usaha rengginang pelangi layak untuk dilanjutkan.

Kata kunci : rengginang pelangi, pemasaran, proses produksi, kelayakan usaha.

