

ABSTRAK

PENGEMASAN KERUPUK BAWANG “OSCH” DI DESA BAYEMAN KECAMATAN TONGAS KABUPATEN PROBOLINGGO

LUTVI INDAHWATI

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Kerupuk adalah bahan kering berupa lempengan tipis yang terbuat dari adonan yang bahan utamanya adalah pati. Berbagai bahan berpati dapat diolah menjadi kerupuk, diantaranya adalah ubi kayu, ubi jalar, beras, sagu, terigu, tapioka, dan talas. Pada umumnya pembuatan kerupuk adalah bahan berpati dilumatkan bersama atau tanpa bumbu kemudian dimasak (direbus atau dikukus) dan dicetak berupa lempengan tipis yang disebut kerupuk kering.

Umbi bawang putih memiliki kandungan zat antibiotika dan zat gizi. Zat gizi yang terdiri atas protein, lemak, karbohidrat, dan beberapa kandungan zat hara seperti kalsium, kalium, dan vitamin. Selain fungsinya sebagai bumbu dapur, bawang putih menyimpan manfaat sebagai pengawet makanan. Bawang putih mempunyai sifat antioksidan dan antimikroba, bawang lebih menguntungkan daripada bahan pengawet buatan. Bawang putih bersifat antioksidan, antiinflamasi, kardio protektif, dan antikarsinogenik. Menempatkan bawang sebagai alternatif alami untuk bahan pengawet dalam industri makanan.

Kerupuk bawang “osch” adalah kerupuk yang terbuat dari bahan baku kerupuk dan bawang putih. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Menggunakan analisis usaha agar dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Tugas akhir ini menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

Kata kunci: Pengemasan, Kerupuk Bawang “Osch”, Bayeman