

ABSTRAK

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Makanan itu dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Tempe dibuat dalam skala industri rakyat sehingga hampir setiap orang dapat dikatakan mampu membuat tempe sendiri.

Pengembangan keripik tempe terinspirasi dari makanan keripik tempe yang sudah ada sehingga muncul inovasi baru untuk menciptakan wirausaha keripik tempe *triangle hot* dengan bentuk yang berbeda dari keripik tempe lainnya, yang umumnya paling banyak dijumpai adalah berbentuk segi empat, persegi panjang dan bulat. Pada keripik tempe *triangle hot* ini tempe dimodifikasi bentuknya menjadi segitiga (*Triangle*). Selain itu pengembangan keripik tempe ini lebih terfokus pada rasa yang pedas (*Hot*) dan bentuk yang berbeda dari produk yang sudah ada sebelumnya, sehingga dapat menarik perhatian konsumen.

Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C ratio, dan ROI (*Return of Investment*). Dari perhitungan yang dilakukan diperoleh hasil data BEP (Unit) = 87 Bungkus, BEP (Harga) = Rp. 1.216,- R/C Ratio = 1,64 dan ROI = 57 %. Berdasarkan ketiga analisis tersebut, maka usaha Keripik Tempe *Triangle Hot* di Desa Arjasa Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Tempe, Keripik Tempe, Analisis usaha