

Analisis Usaha Keripik Talas Pedas Manis Di Desa Pasrujambe Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang. (*The analysis of sweet and spicy taro chips Business in Pasrujambe, Pasrujambe Sub-District, Lumajang Regency*)

Ir. Amar Subagiyoo. MM.

Deva Rezza Alvimevia
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Keripik talas pedas manis merupakan olahan dari talas yang berbentuk keripik dengan menggunakan rempah-rempah sebagai bumbu keripik. Rasa dari bumbu keripik sendiri adalah pedas yang berasal dari rasa cabainya sementara rasa manis bersumber dari gula dan sedikit rasa asam dari asam jawa. Tujuan tugas akhir ini adalah dapat melakukan proses produksi, dapat melakukan pemasaran, dan dapat melakukan analisis usaha keripik talas pedas manis. Pelaksanaan tugas akhir dilaksanakan di Desa Pasrujambe Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang pada 18 September 2022 Hingga 19 Desember 2022. Data primer dikumpulkan dengan cara melakukan pencatatan langsung bahan-bahan serta alat yang digunakan dan semua biaya yang dikeluarkan serta penerimaan selama proses produksi berlangsung. Data sekunder dikumpulkan dari berbagai literatur, berupa informasi-informasi dari buku, *browsing* internet, dan laporan instansi yang berhubungan dengan pelaksanaan tugas akhir. Metode analisis usaha yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Hasil analisis diperoleh BEP (produksi) sebesar 21,67 dengan total produksi sebesar 30 kemasan, BEP (harga) Rp 5.779,92 dengan harga jual Rp 8.000, R/C Ratio lebih dari 1 yaitu sebesar 1,38 dan ROI lebih dari 0% yaitu 7,79%. Pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran secara tidak langsung dimana pemasaran dilakukan dengan menitipkan produk ke beberapa toko,

Kata kunci : Analisis Usaha, Keripik Talas Pedas Manis