

**ANALISIS USAHA KERIPIK BAYAM DENGAN VARIAN RASA DI  
KELURAHAN KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI  
KABUPATEN JEMBER**

**Joko Budiarto**

Program Studi Manajemen Agribisnis Jurusan Manajemen Agribisnis  
Email: [jakabudiarto864@gmail.com](mailto:jakabudiarto864@gmail.com)

**ABSTRAK**

Keripik bayam adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar bayam, tepung beras, tepung terigu, air, royco, ketumbar bubuk, kunyit bubuk, bawang putih, dan bumbu bubuk aneka rasa (barbeque, dan ayam bakar). Keripik bayam memiliki bentuk menyirip dan memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Tujuan melakukan tugas akhir yaitu untuk melakukan proses produksi, melakukan analisis usaha keripik bayam dengan varian rasa serta melakukan proses pemasaran Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio dan ROI. Tugas akhir ini dilakukan di Desa Kebonsari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember selama 5 bulan mulai dari 1 Agustus sampai 1 Desember. Alur proses produksi keripik bayam dengan varian rasa dilakukan beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian, pembuatan adonan, penggorengan, penirisan, pemberian bumbu varian rasa, pelabelan, dan pengemasan. Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali dan setiap 1 kali proses produksi menghasilkan 60 kemasan dengan berat 100 gram per kemasannya. Dalam satu kali produksi memperoleh laba sebesar Rp 299.552,77,-. Hasil BEP (Produksi) sebesar 31 kemasan dengan total produksi sebenarnya sebanyak 60 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp5.226,- per kemasan dengan harga jual Rp 10.000,- per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,913 dan ROI sebesar 39% sehingga berdasarkan analisis usaha tersebut produk keripik bayam dengan varian rasa layak untuk diusahakan. Saluran pemasaran pada keripik bayam dengan varian rasa menggunakan satu saluran pemasaran yaitu pemasaran secara langsung.

**Kata Kunci:** *Keripik bayam, analisis usaha*