

**ANALISIS USAHA PENGEMASAN KOPI IJEN ANAEROBIC
DI DESA TAPANREJO KECAMATAN MUNCAR
KABUPATEN BANYUWANGI**

Michael Erae Putra Hariyanto
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
michaelerae02@gmail.com

ABSTRAK

Kopi Ijen *Anaerobic* merupakan kopi yang berasal dari pegunungan Ijen yang difermentasi dengan cara *anaerobic* atau tanpa adanya udara yang masuk. Kopi ini dikemas dengan menggunakan *pouch sachet* yang didesain menarik dan tetap mempertimbangkan fungsinya. Tugas Akhir ini dilaksanakan di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 September 2022 sampai 20 Desember 2022. Tujuan melakukan tugas akhir yaitu untuk melakukan proses produksi, analisis usaha, dan bauran pemasarannya. Terdapat 3 metode analisis yang digunakan, *Break Event Point* (BEP), R/C Ratio, dan *Return on Investment* (ROI). Alur proses produksi pengemasan Kopi Ijen *Anaerobic* melakukan persiapan alat dan bahan, kemudian penimbangan dan pengemasan. Proses produksi dilakukan sebanyak 5 kali dan setiap 1 kali proses produksi menghasilkan 83 kemasan dengan berat bersih 12 gram per kemasannya. Dalam satu kali proses produksi memperoleh laba sebesar Rp 410.478,38,-. Hasil BEP (produksi) sebesar 48,79 kemasan dari 83 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 7.054,47,- per kemasan dengan harga jual Rp 12.000,- per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,70 dan ROI sebesar 51%, sehingga berdasarkan analisis usaha tersebut produk pengemasan Kopi Ijen *Anaerobic* layak untuk diusahakan. Saluran pemasaran pada usaha ini menggunakan satu saluran yaitu saluran pemasaran secara langsung.

Kata Kunci: *Analisis Pengemasan, Kopi Ijen Anaerobic*