

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Keripik Bawang Ketela Ungu Rasa Barbeque di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember**, Umar Muchtar, Nim D31202572, Tahun 2022, 73 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Datik Lestari, S.P, M. Si. Selaku Dosen Pembimbing.

Keripik merupakan makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan diberi bahan tambahan lain yang harus disiapkan dengan cara menggoreng terlebih dahulu sebelum disajikan. Saat ini banyak keripik maupun kerupuk yang ditawarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan atau *snack food*. Keripik bawang ketela ungu rasa barbeque merupakan hasil diversifikasi produk yang dilakukan agar keripik memiliki cita rasa yang berbeda dengan keripik pada umumnya. Biasanya pembuatan keripik hanya menggunakan tepung saja atau bahan lain sebagai bahan bakunya, sehingga pada saat ini dilakukan diversifikasi produk dengan menggunakan ketela ungu sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan pada keripik. Keripik bawang ketela ungu di beri rasa yaitu rasa *barbeque*. Diversifikasi dan ide baru yang dimunculkan ini diharapkan menjadi peluang usaha yang baru.

Tujuan dari kegiatan tugas akhir ini adalah untuk melaksanakan proses produksi keripik bawang ketela ungu rasa barbeque, menganalisis kelayakan usaha tersebut dengan beberapa metode analisis seperti BEP, R/C Ratio dan ROI, serta melakukan pemasaran dari produsen ke konsumen secara langsung.

Tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 bulan yaitu mulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai tanggal 31 November. Metode pemasaran menggunakan metode bauran 4p (*produc, price, place, promotion*). Harga jual produk sebesar Rp 10.000/kemasan dengan penerima sebesar Rp 280.000. Saluran distribusi mulai dari temanteman hingga tetangga dengan system *face to face* (tatap muka secara langsung) anantara produsen dan konsumen.

Metode analisis usaha yang digunakan yaitu metode analisis BEP (produksi), BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI, dengan hasil analisis usaha keripik bawang ketela ungu rasa *barbeque* diperoleh hasil BEP (produksi) sebesar 21,22 kemasan dari total produksi 28 kemasan dan nilai BEP (harga) Rp. 7.577,68/ kemasan dengan harga jual sebesar Rp. 10.000/ kemasan, nilai R/C Ratio 1,32 dan nilai ROI 7,51%. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak diusahakan.

Hasil proses produksi sebanyak 28 kemasan dalam 1 kali proses produksi dilakukan 4 kali selama tugas akhir dilaksanakan, artinya telah menghasilkan total produk sebanyak 112 kemasan, dalam 1 kali proses produksi membutuhkan 6 jam kerja dengan tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak 1 orang sudah meliputi persiapan alat dan bahan sehingga produk siap dipasarkan.

Pemasaran produk keripik bawang ketela ungu rasa *barbeque* bisa didapat dengan. Harga yang di tawarkan yaitu Rp. 10.000/kemasan. Lokasi pemasaran berada dikelurahan sumbersari kecamatan sumbersari kabupaten jember, akan tetapi tidak berfokus pada tempat tersebut, pemasaran produk keripik bawang ketela ungu rasa *barbeque* mencapai kota jember terutama area kampus. Promosi penjualan dilakukan dengan memanfaatkan media sosial seperti *WhatsApp* dan *Instagram*. Penjualan secara langsung terjual sebanyak 77 kemasan, dan untuk penjualan secara tidak langsung dengan cara menitipkan kepada pengencer warung kelontong Mak Eni 35 kemasan, yang beralamat Jl. Kemundung, Mastrip 4. dengan harga jual pengencer Rp. 12.000/kemasan.