

ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERUPUK IKAN TENGGIRI DI DESA DEMUNG KECAMATAN BESUKI KABUPATEN SITUBONDO

Dwi Hima Rika

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Email : 05.dwihima@gmail.com

ABSTRAK

Kerupuk ikan tenggiri dihasilkan melalui proses penggorengan agar mendapatkan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih. Kerupuk ikan tenggiri merupakan penambahan ikan tenggiri pada adonan kerupuk seperti pada umumnya. Saat ini kemasan makanan ringan tidak hanya berfungsi sebagai wadah untuk produk makanan saja, tetapi sebagai wadah untuk pemasaran atau meningkatkan nilai kualitas pada produk tersebut. Pengemasan kerupuk ikan tenggiri umumnya hanya menggunakan plastik biasa tanpa disertai label maupun identitas produsen. Dalam kegiatan ini pengemasan kerupuk ikan tenggiri beralih menggunakan kemasan *standing pouch* dengan adanya *ziplock* guna untuk melindungi kerupuk jika ingin dikonsumsi berlanjut. Tugas akhir ini dilakukan di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo mulai tanggal 1 Agustus 2023 hingga 30 November 2023. Tujuan tugas akhir ini dapat melakukan proses pengemasan kerupuk ikan tenggiri dan dapat melakukan analisis usaha kerupuk ikan tenggiri serta dapat melakukan pemasaran kerupuk ikan tenggiri. Metode analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Produk ini menggunakan pemasaran secara langsung dengan proses produksi selama 5 kali, produksi dilakukan satu kali selama seminggu. Hasil perhitungan analisis BEP (Produksi) diperoleh sebesar 41,12 kemasan produksi 60 kemasan, BEP (Harga) Rp 4.112,40,- per kemasan dari harga jual sebesar Rp 6.000,- per kemasan, R/C Ratio diperoleh sebesar 1,45 dan ROI 27,49%, maka usaha kerupuk ikan tenggiri ini menguntungkan dan layak diusahakan.

Kata kunci : *Analisis Usaha, Kerupuk Ikan Tenggiri, Pengemasan*