

**ANALISIS USAHA PENGEMASAN CIKUR “KRIYUK”
DI DESA RAMBIPUJI KECAMATAN RAMBIPUJI
KABUPATEN JEMBER**

Tiwi Ayu Agustin
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email : tiwiayuagustin02@gmail.com

ABSTRAK

Cikur merupakan camilan yang berbahan dasar tepung yang diolah dengan tambahan beberapa bumbu dan penyedap, berbentuk bulat-bulat kecil, bertekstur keras, renyah dan gurih. Kegiatan tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Rambipuji Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember dimulai pada 16 Agustus 2023 sampai 16 November 2023. Tujuan dilaksanakannya tugas akhir ini untuk melakukan proses pengemasan, menghitung analisis kelayakan usaha, dan melakukan pemasaran cikur kriyuk di Desa Rambipuji Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Metode analisis yang digunakan untuk menghitung kelayakan usaha diantaranya menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), metode analisis usaha R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan metode analisis usaha usaha ROI (*Return On Investment*). Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan adapun tahapan proses pengemasan Cikur Kriyuk yaitu menyiapkan alat dan bahan, pemberian label pada kemasan, melakukan penimbangan dan pengemasan, hingga perekatan kemasan. Hasil perhitungan analisis usaha menunjukkan bahwa nilai BEP (produksi) sebesar 11,00 kemasan dengan total dalam 1 kali proses produksi sebanyak 16 kemasan, nilai BEP (harga) sebesar Rp. 6.878,47/kemasan dengan harga jual Rp. 10.000,-/kemasan, nilai RC/Ratio sebesar 1,45 dan nilai ROI sebesar 21,66% sehingga usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran langsung (produsen ke konsumen) dan saluran pemasaran tidak langsung (produsen, *reseller* ke konsumen).

Kata Kunci : *Analisis Usaha Pengemasan, Cikur Kriyuk*