

**Analisis Usaha Pengemasan Keripik Pare Aneka Rasa “MOMORDICAS”
Di Desa Sumberejo Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang.**

Galuh Rochmatin Wafiroh
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email: galuhwafiroh2207@gmail.com

ABSTRAK

Tugas akhir ini dibuat dengan tujuan untuk mengetahui proses pengemasan, proses pemasaran Keripik Pare Aneka Rasa “MOMORDICAS”, serta untuk menganalisis tingkat kelayakan usaha. Pelaksanaan Tugas Akhir ini dilakukan selama 5 bulan yang dimulai pada tanggal 10 Juli sampai dengan 30 Desember 2023. Metode pengumpulan data yang digunakan ialah pengumpulan data primer dan pengumpulan data sekunder. Metode analisis usaha yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah *Break event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Alur proses pengemasan diawali dengan persiapan alat dan bahan, pemberian bumbu perasa, penempelan label pada kemasan, penimbangan dan pengemasan dengan merekatkan kemasan menggunakan *sealer*. Kegiatan pengemasan usaha Keripik Pare ini dilakukan sebanyak 5 kali dengan satu kali proses pengemasan menghasilkan 100 produk dengan berat masing-masing kemasan 100 gram/kemasan yang menghasilkan laba sebesar Rp 263.744. Hasil dari analisis usaha dalam tugas akhir ini memperoleh nilai BEP (produksi) 79,712 1produk dari hasil produksi sebanyak 100 produk, BEP (harga) Rp 10.362,56 - /produk dengan harga jual Rp 13.000,-/produk, nilai R/C Ratio sebesar 1,25 dan ROI sebesar 3,32%. Berdasarkan hasil analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha Pengemasan Keripik Pare Aneka Rasa “MOMORDICAS” ini menguntungkan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu saluran pemasaran langsung dan saluran pemasaran tidak langsung sedangkan untuk kegiatan promosi dilakukan menggunakan *personal selling*, *sales promotion*, dan media sosial.

Kata Kunci: *Analisis Usaha, Proses Pengemasan, Pemasaran*