

**ANALISIS USAHA KERIPIK JAGUNG COKLAT KAREMEL
DI DESA AMPEL KECAMATAN WULUHAN
KABUPATEN JEMBER**

Galuh Aditya Fuad Syahrur
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pemanfaatan peluang usaha banyak ragamnya mulai dari budidaya hingga usaha produksi makanan ringan. Seiring berkembangnya era teknologi banyak memunculkan suatu ide kreatif di bidang produksi makanan ringan, salah satunya dari pemanfaatan jagung. Jagung merupakan tanaman pangan penghasil karbohidrat, jagung bisa diolah dan dijadikan segala jenis makanan. Peluang usaha ini dapat dimanfaatkan sebagai produk inovasi dari jagung, salah satunya diolah menjadi produk keripik jagung coklat karamel. Produk ini merupakan olahan dari perpaduan keripik jagung dengan coklat yang dikaramelkan. Proses pembuatan keripik jagung coklat karamel meliputi persiapan alat dan bahan, penjemuran keripik jagung, penggorengan keripik, pembuatan coklat karamel, pencampuran bahan, pelabelan serta penimbangan dan pengemasan. Produksi keripik jagung coklat karamel ini dilakukan di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember, dengan menggunakan Analisis Metode Kelayakan Usaha dari perhitungan BEP, R/C Ratio dan ROI. Hasil analisis BEP (produksi) sebanyak 21 kemasan dari total produksi sebanyak 28 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 6.063,- kemasan dengan harga jual Rp 8.000,- per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,31 dan ROI sebesar 9,1%. Maka usaha yang dilakukan menguntungkan dan dapat diusahakan.

***Kata kunci :** Peluang usaha, keripik jagung, analisis kelayakan usaha*