

**ANALISIS USAHA KULIT PANGSIT GORENG “LIPANG”
DI DESA TRIGONCO KECAMATAN ASEMBAGUS
KABUPATEN SITUBONDO**

Syaiful Ramadhani

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis
Email: syaifulramadhani296@gmail.com

ABSTRAK

Pangsit adalah jenis makanan ringan yang dibuat dari bahan baku tepung terigu dan tapioka dicampur air sebagai pelarut dengan dibentuk menjadi lembaran tipis. Biasanya, kulit pangsit menjadi salah satu kebutuhan yang bisa digunakan untuk kebutuhan makanan sampingan. Tugas akhir ini dilaksanakan mulai tanggal 15 Agustus 2024 sampai 12 September 2024. Tujuan pelaksanaan tugas akhir ini untuk melakukan proses produksi, analisis usaha dan pemasaran produk kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo. Metode 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 ROI (*Return On Investment*) yang mana mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima, dan tingkat kembalinya modal, dari hasil yang didapatkan yaitu BEP (produksi) sebesar 24,48 kemasan, nilai ini lebih kecil dibandingkan dengan volume penjualan yang didapatkan sebesar 30 kemasan, BEP (harga) sebesar 4.081,89 per kemasan nilai tersebut lebih kecil dibandingkan dengan harga penjualan yang diperoleh sebesar Rp 5.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,22 dan ROI sebesar 3,63%. Berdasarkan ketiga analisis diatas maka Analisis Usaha Kulit Pangsit Goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo layak dijalankan. Kemudian untuk pemasaran dilakukan secara langsung yaitu dipasarkan dari produsen ke konsumen dan promosi yang digunakan yaitu promosi secara langsung (*Personal Selling*) dan promosi media sosial melalui *platform whatsapp*.

Kata Kunci: Analisis Usaha, Kulit Pangsit