

RINGKASAN

Analisis Usaha Pengemasan Kerupuk Usus Sapi di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember, Fitrotul Failasuffah, Nim D31222787, 47 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Estin Roso Pristiwaningsih, S.ST.,M.Tr.P (Pembimbing).

Usus atau yang sering disebut iso, merupakan salah satu jeroan yang kaya akan probiotik, gelatin, dan kalsium yang baik untuk kesehatan tulang. Usus sapi terdiri dari beberapa bagian, termasuk usus halus dan usus besar, yang memiliki fungsi khusus dalam mencerna makanan yang dikonsumsi oleh sapi. Produk olahan usus sapi seperti soto, krengsengan, kare, dan usus goreng telah menjadi kuliner lokal yang terdapat di Jember. Selain itu, terdapat inovasi menarik dalam pengolahan usus sapi menjadi kerupuk usus sapi, yang juga diminati sebagai camilan. Inovasi ini mencerminkan minat yang tinggi dari masyarakat Indonesia terhadap cemilan yang beragam. Kerupuk usus sapi pada umumnya di produksi dengan sistem pre order atau pembelian di muka dan hanya dapat membeli dalam jumlah banyak dengan tidak menggunakan kemasan yang menjadikan para konsumen berpikir untuk membeli produk tersebut.

Tujuan melakukan tugas akhir yaitu untuk melakukan proses pengemasan, melakukan analisis usaha, serta melakukan proses pemasaran kerupuk usus sapi di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Metode pengumpulan data menggunakan 2 metode yaitu pengumpulan data primer dan data sekunder. Pemasaran produk kerupuk usus sapi menerapkan bauran pemasaran 4P yaitu *product* (produk), *price* (harga), *promotion* (promosi), dan *place* (tempat). Saluran pemasaran yang digunakan kerupuk usus sapi yaitu saluran pemasaran langsung yaitu saluran yang memungkinkan produsen untuk berbicara langsung dengan konsumen, dan saluran pemasaran tidak langsung yang melibatkan perantara, seperti jasa titip atau pengecer yang membantu menjangkau konsumen. Metode analisis yang digunakan menggunakan tiga metode yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return on Investment* (ROI).

Proses produksi pengemasan kerupuk usus sapi dilakukan 5 kali terhitung dari 4 Agustus 2024 sampai dengan 20 Desember 2024 di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Setiap 1 kali proses produksi menghasilkan 30 kemasan dengan berat 45 gram/kemasan. Membutuhkan 1 tenaga kerja dengan waktu 1 jam kerja. Proses pengemasan kerupuk usus sapi dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, pelabelan, penimbangan dan pengemasan, penyegelan kemasan, penulisan tanggal kadaluwarsa.

Berdasarkan perhitungan hasil analisis usaha dengan metode analisis diperoleh hasil BEP (dalam unit) sebanyak 26,03 kemasan dengan penjualan sebanyak 30 kemasan dan BEP (rupiah) sebesar Rp 9.545/kemasan dengan harga jual Rp 11.000 /kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,15 dan ROI sebesar 11%, Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha pengemasan kerupuk usus sapi layak untuk diusahakan dan dikembangkan. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu pemasaran secara langsung dan pemasaran secara tidak langsung dan menggunakan kegiatan promosi melalui *whatsApp* dan *instagram* serta pendekatan dengan konsumen.