RINGKASAN

Analisis Produksi dan Pemasaran Lumpia Sosis Kriuk di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, Juanda Abdullah, Nim D31221405, Tahun 2025, 34 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ida Adha Anrosana Pongoh S.PI., M.P. (Dosen Pembimbing)

Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember merupakan wilayah yang memiliki peluang besar untuk membuka usaha baik di bidang budidaya, pertanian, perkebunan maupun kuliner, bentuk usaha yang mudah dijumpai dan sering terlihat di kota Jember salah satunya adalah kuliner, baik dari makanan khasnya ataupun cemilan. Salah satu olahannya adalah lumpia, jajanan tradisional khas Tionghoa yang berasal dari Semarang, selain rasanya yang lezat dan terjangkau, lumpia juga dikenal dengan isiannya yang menyehatkan, biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, dan sosis. Sosis merupakan makanan populer berbahan dasar daging olahan yang dikenal di seluruh dunia dengan kandungan nutrisi yang cukup tinggi dan rasa yang lezat. Kehadiran makanan ini di masyarakat telah menginspirasi berbagai masakan yang mengandung sosis. Lumpia sosis kriuk adalah jenis makanan ringan yang menggabungkan bahan dasar kulit lumpia dengan adonan campuran sosis sebagai isian. Ciri khas dari lumpia ini adalah teksturnya yang renyah atau "kriuk" pada bagian kulit luar yang digoreng hingga garing. Sosis yang digunakan sebagai isiannya memberikan rasa gurih dan lezat.

Tujuan dari kegiatan tugas akhir ini adalah untuk dapat melaksanakan proses produksi lumpia sosis kriuk, mengetahui proses pemasaran, serta menganalisis strategi pemasaran yang diterapkan. Pelaksanaan tugas akhir ini berlangsung dari tanggal 1 Agustus 2024 hingga 21 Februari 2025 di Desa Tegalgede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi data primer dan data sekunder. Analisis usaha lumpia sosis kriuk, dilakukan dengan tiga metode, yaitu BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

Produk lumpia sosis kriuk menerapkan konsep 4P, dengan proses produksi yang dilakukan setiap 1 minggu sekali dengan total produksi sebanyak 5 kali menghasilkan 25 kemasan per sesi produksi, masing-masing dengan berat 100 gram. Proses produksi lumpia sosis kriuk meliputi langkah-langkah seperti persiapan alat dan bahan, pengolahan, pengemasan dan penimbangan, yang terakhir yaitu pelabelan. Penentuan harga dilakukan dengan dua pendekatan, yaitu berdasarkan BEP harga dan perbandingan dengan harga pesaing. Tempat produksi terletak dekat dengan sumber bahan baku. Saluran pemasaran produk lumpia sosis kriuk menggunakan saluran pemasaran langsung dilakukan dengan menawarkan produk langsung kepada konsumen melalui media sosial. Promosi dilakukan dengan metode *personal selling* dan *sales promotion* melalui media sosial seperti *WhatsApp* , serta penjualan langsung kepada konsumen.

Berdasarkan hasil analisis usaha yang dilakukan dengan menggunakan tiga metode, diperoleh hasil BEP produksi sebesar 19,86 kemasan dengan kemampuan produksi sebanyak 25 kemasan, BEP harga sebesar Rp 5.562,86 per kemasan dengan harga jual sebesar Rp 7.000,00 per kemasan, R/C *Ratio* sebesar 1,25, dan ROI sebesar 7,33%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha lumpia sosis kriuk dapat dianggap layak untuk dijalankan dan dikembangkan.