

RINGKASAN

Analisis Usaha Kerupuk Porang di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro, Juwita Susanti, NIM D31221428, Tahun 2024, 110 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember PSDKU Nganjuk. Suwinda Fibriani. S. P., M.Biotek. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Permintaan pangan terus meningkat di setiap tahunnya, karena hasil pertanian yang sangat melimpah seperti padi, jagung, singkong, ubi dan porang itu sendiri. Potensi produksi umbi porang yang luar biasa di Indonesia. Permintaan ini mencakup permintaan domestik dan internasional. Pengembangan bahan makanan alternative didorong oleh peningkatan kebutuhan pangan. Tanaman (*Amorphophallus Muelleri Blume*) atau biasa di sebut dengan porang, adalah Suatu tanaman yang tergolong sebagai tanaman umbi-umbian, untuk saat ini mempunyai nilai harga jual yang cukup tinggi.

Namun potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal, salah satunya porang masih belum dikenal oleh banyak orang dan minimnya nilai tambah produk porang kerana pada umumnya porang diekspor dalam bentuk bahan baku mentah atau dalam bentuk *chips* yang kemudian dijadikan tepung porang. Maka dari itu saya menciptakan inovasi kerupuk porang yang berbahan dasar umbi porang. Kerupuk dengan perpaduan rasa antara gurihnya kerupuk dengan pencampuran umbi porang memiliki rasa khas tersendiri yang menjadikan penasaran para konsumen terhadap inovasi produk ini.

Hasil perhitungan BEP (produksi) sebanyak 11 kemasan olahan matang dan 15 kemasan dari olahan mentah. Perhitungan BEP (harga) diperoleh hasil sebesar Rp. 6.162 olahan matang dan Rp. 4.220 olahan mentah. Analisis R/C *Ratio* diperoleh hasil sebesar 1,29 Olahan matang dan 1,18 olahan mentah. Dan hasil perhitungan ROI diperoleh hasil sebesar 4,15% olahan matang dan 2,31% olahan mentah. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha kerupuk porang mampu mengembalikan modal jika telah melakukan 4 kali produksi dan pemasaran dengan jumlah produk sama pada olahan matang maupun olahan mentah.

