

**ANALISIS USAHA PENGEMASAN EMPING MELINJO RASA
BALADO DI KELURAHAN TEGAL BESAR KECAMATAN
KALIWATES KABUPATEN JEMBER**

Yogi Wahyu Edwinata
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pengemasan adalah suatu proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalamnya bisa tertampung dan terlindungi. Emping melinjo dapat dibagi menjadi 2 yaitu emping tipis dan emping tebal. Emping tipis dibuat dengan memukul biji melinjo tanpa kulit keras beberapa kali sampai cukup tipis (tebal 0,5-1,5 mm). Emping tebal dibuat dengan memukul biji melinjo tanpa kulit keras hanya 1-2 kali sekedar mengurangi ketebalan biji utuh. Emping yang bermutu tinggi adalah emping yang tipis sehingga kelihatan agak bening dengan diameter seragam kering sehingga dapat digoreng langsung. Emping dengan mutu yang lebih rendah mempunyai ciri-ciri lebih tebal, diameter kurang seragam, dan kadang-kadang masih harus dijemur sebelum digoreng. Dalam tugas akhir ini dilakukan inovasi baru yaitu pengemasan dan pelabelan emping mlinjo dengan rasa balado melalui proses pengemasan modern dengan menggunakan plastik untuk mengetahui atau membandingkan dengan tingkat penjualan emping mlinjo tanpa proses pengemasan dan pelabelan. Menggunakan analisis usaha agar dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Tugas akhir ini menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return Of Investment*).

Kata kunci : *Analisis Usaha, Pengemasan Emping Melinjo Rasa Balado*