

Wirausaha Produk Pangan Lokal Melalui Pengemasan Keripik Gadung Siap Saji Di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo

Dewi Khodijah Fatma
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menentukan proses pemasaran keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo, melakukan strategi pemasaran keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo, serta menentukan kelayakan usaha pengemasan keripik gadung di Desa Paowan Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Metode analisis yang digunakan dalam usaha pengemasan keripik gadung ini meliputi BEP, R/C Ratio, dan ROI. Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir ini berbentuk “Wirausaha Produk Pangan Lokal Melalui Pengemasan Keripik Gadung Siap Saji”. Tempat pelaksanaan Tugas Akhir ini dilakukan di Desa Paowan, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo. Waktu pelaksanaan selama empat bulan yaitu dari tanggal 1 Agustus 2016 sampai tanggal 28 November 2016. Berdasarkan analisis usaha dalam usaha pengemasan keripik gadung ini menggunakan beberapa analisis criteria yang digunakan antara lain : BEP, R/C Ratio, dan ROI. Pengemasan produk keripik gadung dilakukan dengan 5 (lima) tahap yaitu mempersiapkan alat dan bahan, menjemur keripik gadung, menggoreng keripik gadung, mengemas keripik gadung dan memasaran keripik gadung. Strategi pemasaran produk keripik gadung ini dilakukan dengan cara konsinyasi ke toko pusat oleh-oleh di Jember. Berdasarkan hasil analisis dengan kriteria penilaian metode BEP (Produksi) didapatkan tingkat volume produksi 28 bungkus dan BEP (Harga) sebesar Rp. 8.578. Sedangkan R/C Ratio sebesar 1,40 dan ROI sebesar 69%. Maka Analisis Usaha Pengemasan keripik gadung ini layak untuk diusahakan karena memberikan keuntungan.

Kata kunci: *Keripik Gadung, Pengemasan, Pemasaran*