

**WIRAUSAHA KERIPIK KENIKIR RASA PEDAS  
DI DESA BRANI WETAN KECAMATAN MARON  
KABUPATEN PROBOLINGGO**

**Eka Izmi Lukvita Anggriani**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Tugas akhir ini dilakukan di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo selama 3 (Tiga) Bulan yaitu dimulai dari Tanggal 10 Desember 2018 sampai tanggal 25 Februari 2019 yang bertujuan untuk melaksanakan proses produksi keripik daun kenikir rasa pedas, menghitung kelayakan usaha keripik daun kenikir rasa pedas menggunakan metode BEP, R/C Ratio, ROI dan melakukan pemasaran yang efektif untuk usaha keripik daun kenikir rasa pedas. Proses produksi keripik daun kenikir rasa pedas memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian bahan baku, pencampuran bahan baku, pengorengan, penirisian, opencampuran bubuk cabai, pelabelan, pengemasan, penimbangan dan perekatan kemasan. Wirausaha keripik daun kenikir rasa pedas dilaksanakan selama tiga bulan dengan melakukan produksi sebanyak lima kali setiap seminggu sekali, bertempat di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo, dalam satu kali proses produksi menghasilkan 70 kemasan. Keripik kenikir mempunyai prospek pasar yang cukup menarik untuk dipasarkan di Indonesia khususnya di daerah Probolinggo-Jember dan sekitarnya dengan metode analisis usaha yang digunakan yaitu menghasilkan analisis BEP (produksi) 46 lebih kecil dari jumlah produksi yaitu 70 unit dan BEP (harga) Rp. 4.641,80 lebih kecil dibanding harga jual yang sudah ditetapkan yaitu Rp.7.000, R/C Ratio sebesar 1,5 dan ROI sebesar 32%. Pemasaran produk keripik daun kenikir rasa pedas dilakukan secara langsung dan tidak langsung di Probolinggo, Jember dan Malang. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka wirausaha keripik daun kenikir rasa pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.

*Kata Kunci : Keripik, Daun Kenikir*