

**ANALISIS USAHA KERIPIK BAWANG DI DESA MEGELENAN
KECAMATAN JENGGAWAH KABUPATEN JEMBER**

Nurul Fatmawati
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Keripik Bawang adalah salah satu cemilan yang terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka dan tentunya bawang daun. Rasa khas dari bawang daun ini menjadikan keripik bawang memiliki rasa gurih dan asin. Tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui proses produksi, kelayakan usaha, serta saluran pemasaran kerupuk tahu rasa ikan tongkol di Desa Meelenan Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember. Metode analisis usaha yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI, sehingga dapat diketahui bahwa keripik bawang merupakan produk keripik dengan citarasa bawang yang diproduksi melalui beberapa tahap, seperti: persiapan alat dan bahan, penimbangan dan penghalusan bahan, penggilingan, pengirisian, penggorengan, pengemasan, dan pemasaran. Inovasi dalam pembuatan keripik bawang ini mengkombinasikan antara pembuatan produk menggunakan bahan yang berkualitas dan inovasi kemasan yang lebih menarik dengan menggunakan kemasan yang lebih tebal dan praktis juga penambahan label untuk menarik minat konsumen dan menambah nilai jual produk. Melihat peluang pasar yang ada saat ini, maka usaha keripik bawang cukup prospektif, khususnya di daerah Desa Megelenan Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember. Hal ini dikarenakan minat masyarakat bawang ini dapat memunculkan usaha baru, sehingga usaha ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Kata Kunci : Kelayakan, Analisis usaha, keripik bawang.