

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Pengemasan Sayuran “*FRESH SOUP*” di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember,** Siti Maulidia Agustin, NIM D31160304, Tahun 2019, 31 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Uyun Erma Malika, S.TP,MP.

Pengemasan sayuran *fresh soup* merupakan salah satu cara untuk membuat suatu produk pangan lebih awet dikonsumsi yang di khususkan untuk sayuran menggunakan *stereofoam* dan *plastik wrap*. *Fresh soup* terdiri dari wortel, kentang, buncis, seledri, bawang daun, brokoli lalu ditambah dengan rempah seperti bawang merah, bawang putih, lada putih dan tambahan seperti makaroni. Pengemasan dilakukan menggunakan *stereofoam* yang dikemas dengan plastik *wrap*. Sayuran dikemas supaya dapat bertahan lama, mudah dibawa pergi dan lebih higienis untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Adapun metode yang digunakan dalam analisis kelayakan usaha yaitu *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Dengan saluran pemasaran secara langsung yaitu menjual langsung kepada konsumen dan pemasaran tidak langsung yaitu menjual kepada mlijo yang berkeliling kompleks perumahan.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis usaha pengemasan sayuran *fresh soup* diperoleh nilai BEP (Produksi) 14 unit dari total produksi 20 unit, BEP (Harga) Rp. 3.600/unit dengan harga jual Rp. 5.000/unit, R/C Ratio sebesar 1,39 dan ROI 14%. Berdasarkan hasil yang diperoleh usaha ini layak untuk dijalankan dan dikembangkan.