

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 *stereofom* 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 stereofom 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.