

**ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERIPIK KENTANG
DENGAN VARIAN RASA DI DESA TEGALGEDE
KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

Andriawan Sutopo

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kentang merupakan sayuran batang yang kaya akan karbohidrat dan mineral, namun memiliki kandungan protein dan provitamin A yang rendah. Kentang merupakan satu-satunya sayuran umbi yang kaya akan vitamin C. Mengonsumsi sekitar 100 gram umbi kentang, maka hampir sebagian dari kebutuhan vitamin C harian kita telah terpenuhi.

Usaha pengemasan keripik kentang sebenarnya bukanlah sesuatu yang baru. Inovasi pada varian rasa yang ditawarkan dan bentuk kemasan yang lebih menarik yang membuat usaha pengemasan keripik kentang ini bisa dijadikan salah satu referensi dalam menjalankan suatu usaha dengan produk yang inovatif. Pemasaran produk keripik kentang dilakukan secara konsinyasi (dari produsen ke pengecer lalu ke konsumen). Untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut dapat dilanjutkan atau tidak. Analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*). Hasil BEP (unit) 73 bungkus dari produksi 100 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 3.987 dengan harga jual Rp 5.500 per bungkus, nilai R/C Ratio 1,38 dan ROI 15% maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Kata Kunci : Pengemasan, Keripik Kentang, Varian Rasa