

# **ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERUPUK RAMBAK DENGAN SAUS SAMBAL D DESA PATRANG KECAMATAN PATRANG KABUPATEN JEMBER**

**Muhammad Ali Said**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## **ABSTRAK**

Rambak adalah kerupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kulit kerbau yang diolah dengan diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Setelah mengalami proses perebusan dan pengeringan pada terik matahari biasanya sekitar 2-3 hari, kerupuk mentah yang kering ini siap digoreng menjadi kerupuk yang siap untuk dihidangkan. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu inovasi agar camilan rambak berkembang dari segi rasa dan pengemasannya. Pada rambak kulit dengan saus sambal yaitu dengan menggunakan bahan dasar rambak dikemas menarik dan ditambahkan saus sambal. Kewirausahaan dalam hal usaha di bidang produksi kerupuk rambak dengan saus sambal ini bertempat di Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Untuk mengetahui keuntungan dan tingkat pengembalian investasi yang akan didapat dengan menjalankan kegiatan usaha ini, maka diperlukan adanya sebuah analisis usaha. Kegiatan produksi yang dilakukan dalam produksi kerupuk rambak dengan saus sambal yaitu sebanyak 4 kali dalam 1 bulan, dimana dalam 1 kali produksi menghasilkan 66 bungkus rambak kulit dengan saus sambal. Pemasaran produk rambak kulit dengan saus sambal ini dilakukan secara tidak langsung. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui sejauhmana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Analisis yang digunakan yaitu BEP, R/C Ratio, ROI.

**Kata kunci:** *Kerupuk, Rambak Kulit, Saus Sambal, Analisis Usaha*