

RINGKASAN

Pengembangan Usaha Kerupuk Tempe Di Kelurahan Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember, Achmad Taufikhur Rohman, NIM D31161572, Tahun 2019, 32 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si, (Dosen Pembimbing).

Kerupuk tempe merupakan makanan yang terbuat dari campuran bahan-bahan tempe yang dicampur dengan tepung lalu diiris tipis dan di bumbui. Biasanya rasanya asin dan gurih serta renyah dan mempunyai bau yang khas serta rasanya.

Kegiatan proses produksi kerupuk tempe ini sangat mudah untuk dilakukan, karena bahan yang digunakan sangat mudah dan banyak dijumpai dipasaran, untuk proses pemilihan bahan baku dari produk harus sangat diperhatikan. Tempat dan kegiatan pembuatan produk harus dilakukan dengan keadaan bersih, karena sangat mempengaruhi hasil dari kualitas produk, bahkan produk bisa saja tidak jadi.

Pemasaran yang digunakan adalah menawarkan produk secara langsung maupun tidak langsung. Pada pemasaran secara langsung akan mendatangi konsumen tidak dilakukan seperti sebelumnya yaitu dengan menjualnya di rumah sendiri. Bahkan saya akan membuka stand ditempat keramaian seperti alun-alun, pasar dll. Pada pemasaran tidak langsung saya menitipkan produk saya ke para pengecer toko-toko terdekat. Metode yang digunakan dalam analisis usaha ini adalah BEP, R/C ratio, dan ROI.

Berdasarkan perhitungan analisis usaha diperoleh nilai BEP (unit) 17 unit dari total produksi sebanyak 24 unit, BEP (Harga) Rp 5.094/ unit dengan harga jual Rp 7.000/ unit, R/C Rasio sebesar 1,37 dan ROI 6,94%, maka dari hasil tersebut dapat disimpulkan usaha kerupuk tempe layak untuk dijalankan.