

ANALISIS USAHA KERUPUK PULI WARNA-WARNI DI DESA BEDADUNG KECAMATAN PAKUSARI KABUPATEN JEMBER

Diah Musdalifah

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Makanan kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan krupuk ini, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Makanan krupuk ini sangat digemari oleh semua kalangan baik kalangan bawah maupun kalangan atas. Salah satunya yaitu krupuk puli yang banyak digemari masyarakat karena rasanya yang enak, gurih dan renyah. Kerupuk puli ini bisa dijadikan makanan pelengkap nasi, bakso, mie ayam dan juga bisa dibuat cemilan menemani waktu santai. Kerupuk puli ini bahan pokoknya terbuat dari nasi putih. Dalam pembuatan krupuk puli ini, dibutuhkan kreatifitas dan inovasi supaya hasilnya beda dengan produk kerupuk lainnya yang sudah ada. Perbedaan disini terletak pada teksturnya yang lebih halus dibandingkan krupuk puli lainnya, bentuknya lebih kecil, aneka warna yang lebih bervariasi, kemasan yang lebih menarik dan rasanya lebih renyah. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI yang mana mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima, dan tingkat kembalinya modal, dari hasil yang didapatkan yaitu BEP (Unit) = 54 Unit, BEP (Harga) Rp. 770,- R/C Ratio = 1,68 dan ROI = 10%. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka Analisis Usaha Kerupuk Puli Warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan pakusari Kabupaten Jember adalah menguntungkan dan layak untuk di usahakan.

Kata Kunci :Makanan Kerupuk, Kerupuk puli, Analisis Usaha