

# **Analisis Usaha Kerupuk Tahu “NURIKA” di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember**

**Dwi Nurika Susanti**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusian Agribisnis

## **ABSTRAK**

Kerupuk tahu merupakan kerupuk yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka, dicampur dengan sedikit tepung terigu dan sedikit ketumbar, kemudian dicetak dengan bentuk persegi seperti tahu. Jadi kerupuk tahu bukan merupakan kerupuk yang terbuat dari tahu melainkan hanya bentuknya saja yang seperti tahu sehingga diberi nama kerupuk tahu.

Pelaksanaan tugas akhir selama kurang lebih 4 bulan mulai dari tanggal 5 september 2015 sampai dengan tanggal 15 desember 2015 dan bertempat di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Alur Produksi ini meliputi tahapan-tahapan sebagai berikut, antara lain : persiapan alat dan bahan, penggorengan produk, penirisan produk, pendinginan produk, penimbangan produk, pengemasan produk, pelabelan produk, pemasaran produk. Pada tugas akhir ini digunakan beberapa metode analisis, antara lain : analisis BEP, analisis R/C ratio, analisis ROI.

Hasil analisis usaha dari tugas akhir adalah didapatkan 45 kemasan dengan BEP (produk) 31 kemasan, harga jual Rp 5.000 dengan BEP (harga) Rp 4.100 per kemasan, total biaya Rp 183.995,334 dengan pendapatan sebesar Rp 225.000, dan keuntungan yang didapatkan sebesar 41.004,666, R/C Ratio 1,22 dan ROI 20 %. Nilai-nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, dapat disimpulkan usaha kerupuk tahu “NURIKA” ini menguntungkan untuk diusahakan.

*Kata Kunci : Analisis Usaha Kerupuk Tahu*