

**ANALISIS USAHA KRIPIK SUKUN RASA PEDAS “FAMBUDI” DI DESA
SUMBERAGUNG KECAMATAN PESANGGARAN KABUPATEN
BANYUWANGI**

HERMAN FAMBUDI
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tugas akhir ini dilakukan di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi selama 3 (tiga) bulan yaitu mulai awal Bulan November 2015 sampai bulan Januari 2016. Sukun adalah salah satu nama sejenis tanaman yang memiliki nama sama dengan buahnya. Buah sukun (tidak berbiji) memiliki bagian daging yang berserat dan empuk, yang mirip roti setelah dimasak maupun digoreng. Buah sukun bisa diolah menjadi berbagai macam olahan makanan diantaranya kripik sukun. Sukun sesungguhnya kultivar yang terseleksi sehingga tidak menghasilkan biji didalamnya. Buah sukun (tidak berbiji) memiliki sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral yang sangat tinggi. Selain itu juga kaya akan zat-zat asam fitokimia yang sangat diperlukan oleh tubuh. Buah sukun juga mengandung zat-zat asam amino esensial seperti lysine, methionin, tryptophan serta valin.

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 (volume) = 21 bungkus, BEP (harga) Rp. 6.000,- R/C Ratio = 1,92 dan ROI = 28 %. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka Analisis Usaha Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI” Di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi adalah menguntungkan dan layak untuk di usahakan.

Kata Kunci : Sukun, Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”, Analisis Usaha