

ANALISIS USAHA KERIPIK PISANG LAPIS COKLAT DI DESA ANTIROGO KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

Dian Ariska Alif

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Keripik merupakan jenis makanan ringan yang tidak pernah lepas dari kehidupan sehari-hari. Hampir setiap orang mengenal dan menyukai keripik selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Makanan olahan keripik ini berbahan baku bisa dari buah, umbi-umbian, serta sayuran. Salah satunya yaitu keripik pisang yang banyak digemari masyarakat karena rasanya yang enak, gurih dan renyah. Keripik pisang ini berbahan baku pisang kepok yang tidak matang. Dalam pembuatan keripik pisang membutuhkan kreatifitas dan inovasi supaya hasilnya beda dengan produk keripik lainnya yang sudah ada. Perbedaan disini terletak pada rasa yang ada terhadap keripik pisang, dimana pelapisan coklat merupakan inovasi yang berbeda dari keripik di pasaran. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI yang mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima, dan tingkat kembalinya modal dan dari hasil yang didapatkan yaitu BEP (Unit) = 14 Unit, BEP (Harga) Rp. 4.759,-, R/C Ratio = 1,5 dan ROI = 9 %. Kegiatan Produksi dalam usaha ini dari persiapan alat dan bahan, pengupasan, perajangan, penggorengan, pendinginan, pengolahan coklat, pelapisan coklat, dan pengemasan, menghasilkan 20 bungkus dengan harga Rp 7.000 per bungkus. Berdasarkan ketiga analisis di atas maka Analisis Usaha Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember menguntungkan dan layak untuk di usahakan.

Kata Kunci : Pisang, Produksi, Analisis Usaha, dan Keripik Pisang Lapis Coklat