

## **ABSTRAK**

### **Usaha Pengemasan Kerupuk Kepiting Di Desa Kedungwungu Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi**

**YANA MASRUROH**

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Kerupuk kepiting ini merupakan produk inovasi dari kerupuk yaitu dengan tambahan kepiting. Kerupuk kepiting ini mempunyai rasa kepiting yang kuat karena terbuat dari kepiting asli dan tanpa tambahan bahan pengawet. Tujuan dari tugas akhir usaha pengemasan kerupuk kepiting ini adalah untuk mengetahui proses pengemasan, strategi pemasaran dan kelayakan usaha. Proses pengemasan dilakukan selama satu kali dalam satu minggu dengan waktu 5 jam mulai dari proses penggorengan sampai pengemasan. Pemasaran untuk usaha pengemasan kerupuk kepiting ini menggunakan dua saluran pemasaran yaitu saya menjual langsung pada konsumen di Kelurahan Kedungwungu sedangkan pemasaran kedua saya titipkan di toko dan warung di Kelurahan Kedungwungu tepatnya di toko titik, toko pak untung, toko nikmah, toko ita dan warung mie ayam mas nur dengan produksi sebanyak 96 kemasan. Produk dijual dengan harga yang sama antara langsung ke konsumen dan pengecer Rp5.500. Hasil yang diperoleh dari analisis yang saya gunakan adalah dengan perolehan nilai BEP (Unit) 66 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 3.778,- / bungkus dengan harga jual Rp 5.500, nilai R/C Ratio 1,46 dan nilai ROI 49.59%. Berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI maka usaha pengemasan kerupuk kepiting menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

*Kata Kunci : Analisis Usaha, Kerupuk Kepiting*