

ABSTRAK

ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERIPIK TAPE UBI KAYU DI DESA KESILIR KECAMATAN WULUHAN KABUPATEN JEMBER.

Muhammad Muklasin

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Keripik merupakan makanan ringan yang diolah dengan mengurangi kadar air dalam suatu bahan dan biasanya dinikmati sebagai hidangan pendamping saat bersantai. Keripik di kalangan masyarakat cukup digemari karena rasanya yang beraneka ragam dan dapat diperoleh dengan harga terjangkau.

Tape merupakan makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan yang mempunyai karbohidrat oleh ragi. Tape mempunyai rasa yang manis dan aroma yang khas. Ubi kayu adalah salah satu komoditi atau bahan yang sering digunakan dalam pembuatan tape dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Ubi kayu atau juga disebut singkong sering digunakan sebagai bahan baku tape karena ubi kayu mempunyai berbagai nilai gizi yang cukup tinggi seperti protein, kalsium, fosfor, zat besi dan sebagainya yang mampu mencukupi kebutuhan gizi manusia. Ubi kayu juga di Indonesia merupakan makanan utama ke-tiga setelah padi dan jagung.

Keripik Tape merupakan makanan ringan yang diolah dari bahan baku tape yang dikeringkan menjadi keripik. Pengemasan keripik tape diusahakan untuk inovasi kemasan yang bermanfaat untuk memperluas pemasaran keripik tape dan menambah nilai jual dari keripik tape ubi kayu yang umumnya belum dikenal oleh masyarakat. Pengemasan keripik di

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan dengan menghasilkan analisis BEP (unit) sebanyak 30 bungkus dan BEP (harga) sebesar Rp 8.026, R/C Ratio sebesar 1,25 dan Return On Investment (ROI) sebesar 34,94% pada usaha pengemasan keripik tape ubi kayu di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember juga menunjukkan kelayakan usaha dengan ketentuan – ketentuannya.. Pemasaran produk keripik tape ubi kayu ini dilakukan secara langsung.

Kata kunci: *Keripik Tape, Pengemasan, Analis Usaha*