

## **ABSTRAK**

Laporan Tugas akhir ini yang berjudul Analisis Usaha sambel Pecel Kemasan di Desa Kebunrejo Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi, tempat pelaksanaan di rumah saya sendiri yaitu dusun Terongan RT 02 RW 5 Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. Waktu pelaksanaan TA dilaksanakan selama 4 bulan dari bulan September - Desember 2015.

Sambel pecel merupakan makanan yang dibuat dari kacang tanah, gula merah, cabe, daun jeruk, dan kencur yang dicampur, ditumbuk atau diulek. Bahan bahan yang digunakan sambel pecel disortir agar memperoleh sambel pecel yang berkualitas. Selain itu analisa kesukaan konsumen terhadap suatu produk sangat penting dalam pembuatan sambel pecel, karena tingkat kepuasan konsumen sangat menentukan terhadap keberlangsungan usaha sambel pecel kemasan ini. Segmen pasar untuk sambel pecel kemasan ini yaitu diseluruh daerah kalibaru yang mana saluran pemasarannya secara konsinyasi.

Pengolahan sambel pecel kemasan ini dilakukan secara tradisional, yakni dengan cara mengulek bumbu – bumbu serta proses pencampuran dilakukan secara manual menggunakan tangan. Kemasan yang dipakai yaitu plastik dengan ketebalan 0,12 mm yang dibentuk trapesium dan diberi logo dengan nama Sambel Pecel Terongan agar terlihat menarik saat dikemas. Pemasaran sambel pecel dilakukan dengan cara dititipkan ke toko klontong atau warung – warung agar masyarakat dapat dengan mudah mengetahui dan membeli sambel pecel tersebut.

Usaha sambal pecel kemasan ini merupakan suatu peluang usaha yang memiliki prospek menjanjikan di daerah Kalibaru. karena berdasarkan analisis preferensi konsumen yang telah dilakukan, dikatakan bahwa masyarakat sangat antusias terhadap adanya sambel pecel kemasan ini dan hasil dari analisis usaha yang dilakukan juga menjelaskan bahwa usaha sambel pecel kemasan ini memberikan keuntungan baik bagi diri saya sendiri maupun bagi para retailer.

**Kata Kunci : Sambel Pecel, Metode pengolahan, Pemasaran, Analisis Usaha**