

ABSTRAK

ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERIPIK TETTE “SENTOSA” DI DESA SUMBER DANDANG KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

EKO PUTRA SENTOSA
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Pengemasan merupakan suatu seni yang kreatif untuk menarik konsumen terhadap suatu produk yang menjadi obyek untuk dipasarkan. Desain pada kemasan produk harus semenarik mungkin agar mampu untuk mengundang konsumen dan dapat bersaing dengan produk lainnya. Dalam tugas Akhir ini produk yang dipilih yaitu Keripik Tette, dimana Keripik Tette ini merupakan makanan khas dari Madura yang cara membuatnya ialah di tette atau ditumbuk. Tujuan dari Tugas Akhir dengan judul Analisis Usaha Pengemasan Keripik Tette “Sentosa” Di Desa Sumber Dandang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember adalah untuk mengetahui proses pengemasan keripik tette “Sentosa” untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengemasan keripik tette “Sentosa”, dan untuk menentukan saluran pemasaran keripik tette “Sentosa”.

Pengemasan keripik tette “Sentosa” dilakukan selama 3 bulan yang dilaksanakan pada satu kali dalam seminggu dan bertempatkan di Dusun Lamparan Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Alur produksi ini meliputi tahapan-tahapan sebagai berikut, antara lain: persiapan alat dan bahan, Pembuatan Kemasan, Pemberian Label Kemasan, Penimbangan Keripik sampai Pengemasan Keripik, pemasaran. Pada Tugas Akhir ini menggunakan beberapa metode analisis, antara lain: analisis BEP, analisis R/C Ratio, analisis ROI.

Hasil dari Tugas Akhir adalah didapatkan 100 bungkus keripik tette “Sentosa” dengan harga jual kepada pengecer sebesar Rp 2.200 sesampainya dikonsumen dijual seharga Rp. 2.500, hasil usaha yakni biaya tetap sebesar Rp.46.760, biaya variabel sebesar Rp 127.500, pendapatan sebesar Rp 220.000, dan keuntungan yang didapatkan sebesar Rp 45.740. Dari perhitungan hasil usaha pengemasan keripik tette “Sentosa” didapatkan nilai BEP (unit) 79 unit, BEP (harga) Rp.1.743, *R/C Ratio* 1,26, dan ROI 20,1%. Nilai-nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, dapat disimpulkan usaha Pengemasan keripik tette “Sentosa” ini menguntungkan untuk diusahakan. Saluran pemasaran keripik tette “Sentosa” ini, menggunakan satu saluran yaitu melalui pengecer yang kemudian langsung kepada konsumen.

Kata Kunci: *Pengemasan, Keripik Tette “Sentosa”*