

Analisis Usaha Kerupuk Tahu Pedas Di Desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo

Wulantari
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kerupuk tahu pedas merupakan produk yang bahan utamanya berasal dari tahu, lalu di campur dengan bahan-bahan lainnya seperti tepung terigu, tepung tapioka, cabai rawit, bawang putih, santan, dan garam. Meningkatnya dunia usaha dalam bidang kerupuk, mengkhawatirkan bagi masyarakat karena hampir sebagian besar kerupuk telah dicampur dengan bleng atau bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, oleh karena itu adanya ide kreatif untuk membuat kerupuk tahu pedas yang bebas dari bahan kimia bertujuan agar masyarakat aman ketika mengkonsumsi kerupuk. Selain bebas dari bahan kimia Keunikan yang dimiliki produk ini adalah rasa gurih yang berasal dari santan, dimana santan pada umumnya diolah oleh masyarakat sebagai bahan pendukung kue, kuah, dan minuman. Analisis Usaha Kerupuk Tahu Pedas dilakukan selama 4 bulan yakni 4 kali produksi (perminggu) dan bertempatkan di Desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo. Alur proses produksi ini, terdiri dari tahapan-tahapan, antara lain: Persiapan Alat dan Bahan, Pencucian Bahan, Penghalusan Tahu, Pencampuran Bahan Adonan, Pengukusan, Pemipihan, Pencetakan Adonan, Penjemuran, Penggorengan, Penirisian Kerupuk, Pengemasan dan Pemasaran. Hasil dari Tugas Akhir adalah didapatkan 60 bungkus kerupuk tahu pedas dengan harga jual adalah Rp 5.000, keuntungan usaha yang di dapat yakni sebesar Rp.300.000 dalam 1x produksi (perminggu), berdasarkan analisis usaha didapatkan nilai BEP (unit) sebanyak 36 bungkus, BEP (harga) Rp. 2.959, R/C Ratio sebesar 1,7, dan ROI 14 %. Nilai-nilai yang didapatkan telah memenuhi kriteria yang ada, dapat disimpulkan usaha Kerupuk Tahu Pedas ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : *Analisis Usaha, Kerupuk Tahu Pedas*