

ABSTRAK

Analisis Usaha Pengemasan Kerupuk Rasa Buah Di Desa Balung Lor Kecamatan Balung Kabupaten Jember

PRISTIA EKA WULANSARI

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Manajemen Agribisnis

Kerupuk adalah makanan ringan yang renyah dan berbentuk lembaran tipis yang terbuat dari tepung tapioka dan bahan perasa seperti udang dan ikan. Kerupuk dipotong tipis, dijemur lalu digoreng. Kerupuk merupakan makanan bertekstur garing yang banyak diminati masyarakat.

Kerupuk merupakan makanan pendamping teman makan sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk memiliki ras renyah, sedap, dan gurih serta memiliki harga yang relative murah. Menjadikan kerupuk sebagai salah satu makanan yang banyak dicari oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk banyak di jumpai di hampir seluruh tempat seperti toko, restoran, bahkan hotel berbintang. Kemasan kerupuk yang sering dijumpai hanya sebatas plastik dengan ketebalan yang tipis dan kurang menarik.

Kerupuk rasa buah adalah kerupuk yang terbuat dari bahan baku kerupuk dan campuran buah. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Menggunakan analisis usaha agar dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Tugas akhir ini menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

Kata kunci: Kerupuk Rasa Buah, Pengemasan