

ANALISIS USAHA BIPANG “NGUTER” DI DESA JARIT KECAMATAN CANDIPURO KABUPATEN LUMAJANG

Nina Lailatul Munawaroh

Program Studi Manajemen Agribisnis

Jurusan Agribisnis

ABSTRAK

Makanan tradisional adalah salah satu warisan kuliner nenek moyang yang masih hidup di tengah era globalisasi. Bahan baku makanan tradisional merupakan bahan baku yang mudah didapat, ekonomis dan tidak memerlukan proses panjang untuk mendapatkannya. Bipang “NGUTER” adalah salah satu makanan tradisional yang berbahan baku beras ketan putih dan memiliki ciri khas berupa rasa asam manis. Salah satu upaya untuk mempertahankan keberadaan makanan tradisional adalah adanya inovasi pada makanan tradisional yang disesuaikan dengan keinginan konsumen. Inovasi yang diberikan pada makanan tradisional ini berupa rasa pedas tanpa menghilangkan ciri khas makanan tradisional bipang “NGUTER”. Inovasi tersebut digunakan sebagai peluang usaha makanan tradisional di Desa Jarit, Kecamatan Candipuro, Kabupaten Lumajang. Kegiatan usaha dilakukan sebanyak 4 kali dalam waktu 2 bulan dengan jumlah produksi sebanyak 10 pack, dimana setiap pack berisi 12 bungkus dengan berat 20 gram tiap bungkus. Kemasan bipang “NGUTER” menggunakan plastik dengan ketebalan 0.5 mm disertai informasi produk yang telah disablon pada kemasan. Proses pemasaran bipang “NGUTER” menggunakan 1 saluran yaitu dari produsen, pengecer kemudian konsumen dengan harga jual Rp10,000 per-pack ditingkat pengecer dan Rp1,000 per-bungkus ditingkat konsumen. Perhitungan analisis usaha, diperoleh hasil BEP (unit) 10 pack, BEP (harga) Rp8,430, R/C Ratio 1.19 dan ROI 18.6%, berdasarkan hasil perhitungan analisis tersebut maka usaha bipang “NGUTER” ini dinilai layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : *Makanan Tradisional, Bipang, Analisis Usaha*