

ANALISIS USAHA PENGEMASAN KERUPUK UBI UNGU DI DESA PANCORAN KECAMATAN BONDOWOSO KABUPATEN BONDOWOSO

Siti Rahayu

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kerupuk ubi ungu merupakan makanan ringan yang biasanya terbuat dari adonan tepung terigu dan dicampur dengan ubi ungu digoreng menggunakan minyak yang banyak. Setelah kerupuk digoreng dan ditiriskan, menyiapkan pelastik kemasan yang sudah dilipat diberi kertas karton. Memasukkan kerupuk sesuai ukuran, disealer dan pada bagian atas diperfurator untuk diberi selang yang sudah diukur sebagai pegangan. Lalu diberi label pada bagian depan kemasan. Kegiatan tugas akhir ini menggunakan metode analisis Break Event Point (BEP), R/C Ratio dan analisis Return On Investmen (ROI). Hasil analisis menunjukkan bahwa bahwa BEP (volume) sebesar 48 unit, sedangkan dalam usaha mampu memproduksi 80 unit lebih besar dibandingkan dengan BEP. Berdasarkan hasil analisis dengan kriteria penilaian metode BEP (harga) Rp 3.320,- dalam pelaksanaan mampu menjual Rp 5.500,- per unit. Maka usaha terebut menguntungkan untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

Kata Kunci : *Analisis Usaha Pengemasan Kerupuk Ubi Ungu*