

**ANALISIS USAHA PENGEMASAN OPAK UPIL “FDR”
DI DESA SUGIHWARAS KECAMATAN PRAMBON
KABUPATEN NGANJUK**

Moch Firdan Rizqy

Program Studi Manajemen agribisnis
Jurusan Manajemen agribisnis

ABSTRAK

Krupuk upil atau opak upil merupakan makanan atau camilan kas daerah nganjuk dan sekitarnya. Masyarakat daerah nganjuk dan sekitarnya sering mengkonsumsi kerupuk tersebut bahkan hampir setiap hari, bisa di konsumsi langsung atau di jadikan campuran pecel lebih terasa nikmat dan mantaap. Produk Opak Upil “FDR” ini menyediakan sambel pecel di dalam kemasan, kelebihan lain adalah rendah kolesterol dan tentu saja lebih hemat dalam menekan biaya produksi. Begitu dikunyah, rasanya asin, gurih, renyah. Tujuan dari pengemasan opak upil ini adalah untuk mengangkat makanan tradisional agar mampu bersaing dengan produk modern dan mensejahterakan pengusahanya serta menginspirasi masyarakat sekitar, untuk mengetahui analisis usahanya dan saluran pemasaran yang di gunakan, menggunakan dua saluran pemasaran yaitu secara konsinyasi dan secara langsung namun yang lebih efektif menggunakan saluran pemasaran secara konsinyasi karena produk makanan tradisional dan untuk oleh-oleh. berikut hasil analisis BEP (harga) menunjukkan nilai sebesar Rp 2.558 per kemasan, BEP (unit) yaitu sebesar 46 Kemasan, R/C Ratio yang dilakukan menghasilkan nilai 1,6 dan ROI didapatkan hasil 56%. Berdasarkan hasil analisis tersebut maka usaha pengemasan opak upil layak untuk di usahakan.

Kata Kunci : *Opak Upil, Analisis Usaha*