

Analisis Usaha Rengginang Singkong di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

Nurul Fitriya

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Produksi dan pemasaran Rengginang Singkong bertujuan mendapatkan formulasi yang tepat, mengetahui cara pembuatan rengginang singkong, dan memproduksi rengginang singkong dengan menganalisis kelayakan usaha. Hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini yaitu formulasi produksi rengginang singkong yang digunakan formulasi kedua sebesar tepung tapioka 25%, bawang putih 5,4%, garam 0,6%, terasi 0,6%, merica 0,06%, dan penyedap rasa 1,6%. Rengginang Singkong merupakan produk diversifikasi yang proses pengolahannya terdiri dari persiapan bahan baku, sortasi, pengupasan, pencucian, penghancuran, penyaringan bubur singkong, pemeraman serat, pencampuran bahan, pencetakan adonan, pengukusan, pengeringan, penggorengan, dan pengemasan rengginang singkong. Produk dikemas menggunakan plastik *standing pouch* sehingga mempermudah konsumen saat membuka ataupun menutup produk. Analisis kelayakan usaha dilakukan menggunakan metode analisis dengan perhitungan BEP, R/C Ratio, dan ROI. Diperoleh nilai BEP (produksi) 32 kemasan dari produksi 50 kemasan dan nilai BEP (harga) Rp 3.900,- dengan harga jual Rp 6.000,- nilai R/C Ratio 1,56 dan nilai ROI 2%, Maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan. Penjualan produk rengginang singkong dilakukan secara langsung dan tidak langsung.

Kata Kunci : Rengginang Singkong, Proses Produksi, Analisis Usaha