

RINGKASAN

Analisis Usaha Keripik Tempe dengan Penambahan Daun Kelor di Desa Randuagung Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember, Muhammad Lutfi, NIM D31230815, tahun 2026, 56 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat S.E., M.Si. (Pembimbing).

Keripik tempe merupakan salah satu camilan tradisional yang digemari masyarakat Indonesia. Inovasi dalam pengolahan produk ini dilakukan dengan menambahkan daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang kaya akan nutrisi sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya tarik produk. Proses pembuatan keripik tempe dengan penambahan daun kelor meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan-bahan, pencampuran bahan, fermentasi, pemotongan atau pengirisan, pembuatan bumbu, pemberian bumbu, penggorengan, dan pengemasan serta pelabelan.

Pelaksanaan tugas akhir ini bertujuan untuk melaksanakan proses produksi, menganalisis kelayakan usaha serta melakukan kegiatan pemasaran pada produk keripik tempe dengan penambahan daun kelor. Tugas akhir ini dilaksanakan bertempat di Desa Randuagung Kecamatan sumberjambe Kabupaten Jember dan dilaksanakan selama 4 bulan mulai dari 20 Agustus 2025 sampai 20 November 2025. Proses produksi keripik tempe dengan penambahan daun kelor menghasilkan 28 kemasan setiap 1 kali produksi. Produk keripik tempe dengan penambahan daun kelor dikemas menggunakan *standing pouch* berukuran 14×22 dengan berat 80 gram per kemasan dan dijual dengan harga Rp 8.000 per kemasannya.

Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investmen* (ROI). Hasil analisis kelayakan usaha diperoleh nilai BEP (produksi) sebesar 22,54 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp 6.439,22 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,24, dan ROI sebesar 5,93%. Sehingga dari ketiga analisis usaha tersebut maka usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor dinyatakan menguntungkan layak untuk dijalankan.