

RINGKASAN

RENI NUR HIDAYAH, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, 17 Februari 2014. Analisis Usaha Rengginang Keju di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi. Komisi Pembimbing, Ketua : Ir.Cholyubi Yusuf, MM., Anggota : Guntur Pribadi, SE, MM

Ketan (*Oriza sativa varglutinosa*) adalah tanaman dari suku rumput-rumputan. Cara memperoleh beras ketan sama dengan beras biasa. Butir beras ketan sebagian besar terdiri dari zat pati. Zat pati merupakan karbohidrat yang terdiri dari 2 struktur yaitu amilosa dan amilopektin. Beras ketan putih banyak mengandung gizi diantaranya karbohidrat 81,68 gram, energy 370 kilokalori, lemak 0,55 gram, protein 6,81 gram, dll.

Rengginang adalah salah satu makanan ringan seperti kerupuk akan tetapi berbahan dasar dari beras ketan yang memiliki kualitas produk yang dapat bertahan cukup lama dan produk ini masih belum banyak terdapat dipasaran. Rengginang keju adalah jenis rengginang yang berasal dari bahan baku beras ketan putih, dicetak bulat-bulat pipih menggunakan cetakan bambu. Berbeda dengan kerupuk umumnya, pada proses pembuatannya, tidak dilakukan proses penggilingan bahan menjadi adonan halus. Beras hanya dimasak menjadi nasi, kemudian dicampur dengan keju sehingga memunculkan citarasa yang khas yaitu rasa keju.

Proses produksi rengginang keju ini dilakukan setiap satu minggu sekali. Satu kali produksi rengginang keju menghasilkan 8 bungkus, 1 bungkus berisi 45 biji dengan berat 500 gram. Pada umumnya rengginang memiliki rasa udang, terasi, bawang putih, gula merah, namun pada produk ini dilakukan inovasi berupa rasa keju. Rengginang keju akan dipasarkan di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi, hal ini didasarkan pada lokasi tersebut masih belum ada rengginang keju.

Pemasaran rengginang keju di desa seneporejo kecamatan siliragung kabupaten banyuwangi dilakukan secara langsung (*direct selling*) dari produsen langsung ke konsumen akhir. Sedangkan untuk memperoleh keuntungan sesuai dengan yang diinginkan produsen, maka diperlukannya analisis usaha. Analisis usaha yang digunakan yaitu BEP Unit, BEP Rupiah, R/C Rasio dan ROI.