

Ferdi Yudanto, NPM 200331100055. Pengembangan Produk Kerupuk Teripang “Rung-Terung” dan Analisis Kelayakan Usaha, Yang Disukai Konsumen Usia Muda. Di Bawah Bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D. dan Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.**

ABSTRAK

Krupuk teripang ‘rung-terung’ adalah produk khas Desa Junganyar, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, Madura. Hasil sumber daya alam teripang ini meskipun sebagai salah satu penyumbang produk ekspor Indonesia terbesar, namun minimnya pengolahan produk dan produk yang tidak banyak dikenal orang sehingga kurang maksimal dalam pemanfaatan potensi sumber daya alam di Indonesia. Oleh karena itu terus dilakukan inovasi supaya bisa mengangkat potensi pangan lokal seperti inovasi pembuatan kerupuk teripang dengan penambahan cita rasa dalam produk, inovasi kemasan yang menarik, dan pengolahan yang baik sehingga menghasilkan produk teripang yang enak dan bisa disukai oleh semua kalangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pengembangan produk kerupuk teripang sehingga lebih disukai konsumen melalui modifikasi bentuk, penambahan variasi rasa, dan ukuran kemasan, serta analisis finansial menggunakan metode BEP, IRR, PP, dan NPV. Penelitian ini menggunakan uji kesukaan konsumen terhadap pengaruh bentuk, penambahan variasi rasa, dan ukuran kemasan pada kerupuk teripang dengan pengolahan data menggunakan metode kruskal wallis dan T-test. Serta melakukan simulasi rancangan usaha berupa analisis finansial menggunakan metode BEP, IRR, PP, dan NPV. Hasil dari penelitian menunjukkan tidak ada perbedaan kesukaan terhadap bentuk kerupuk teripang. Sedangkan pengujian kesukaan konsumen terhadap ukuran kemasan dan variasi rasa menunjukkan hasil yang berbeda nyata pada kerupuk teripang rasa bawang dengan kemasan sedang (250 gram), dengan nilai kesukaan berkisar antara 2,8947 (agak suka) hingga 4,0 (suka). Hasil analisis kelayakan usaha kerupuk teripang menunjukkan nilai *net present value* sebesar Rp 1.177.005.534 dengan diskon faktor 10%, hasil IRR menunjukkan nilai 11,0048%, hasil dari *payback periode* menunjukkan lama 3 tahun 4 bulan, dengan BEP produk sebesar Rp 994.202.045 dan BEP volume sebanyak 4.776,95 Kg.

Kata Kunci: *Bentuk, Kerupuk, Teripang, Usaha*

Ferdi Yudanto, NPM 200331100055. *Product Development of Sea Cucumber Crackers "Rung-Terung" and Business Feasibility Analysis, Which Young Consumers Like. Under the Guidance of Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D. and Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.*

ABSTRACT

Sea cucumber crackers "Rung-Terung" are a typical product of Junganyar Village, Socah District, Bangkalan Regency, Madura. Although sea cucumbers are one of the largest contributors to Indonesia's export products, the product processing is minimal and the products are not widely known, resulting in less than optimal utilization of the potential of natural resources in Indonesia. Therefore, innovation continues to be carried out so that we can raise the potential of local food, such as innovation in making sea cucumber crackers by adding flavors to the product, innovation in attractive packaging, and good processing so as to produce sea cucumber products that are delicious and can be liked by all groups. The aim of this research is to determine the influence of developing sea cucumber cracker products so that consumers prefer them through modifying the shape, adding variations in taste and packaging size, as well as financial analysis using the BEP, IRR, PP and NPV methods. This research uses consumer preference tests on the influence of shape, addition of flavor variations, and packaging size on sea cucumber crackers by processing data using the Kruskal Wallis method and T-test. As well as carrying out business design simulations in the form of financial analysis using BEP, IRR, PP and NPV methods. The results of the research showed that there was no difference in preference for the shape of sea cucumber crackers. Meanwhile, testing consumer preferences for packaging size and flavor variations showed significantly different results for onion-flavored sea cucumber crackers in medium packaging (250 grams), with preference values ranging from 2.8947 (somewhat like) to 4.0 (like). The results of the feasibility analysis of the sea cucumber cracker business show a net present value of IDR Rp 1,177,005,534 with a discount factor of 10%, the IRR results show a value of 11.0048%, the results of the payback period show a length of 3 years 4 months, with a product BEP of IDR Rp 994,202,045 and BEP volume of 4,776.95 kilograms.

Keywords: Shape, Crackers, Sea Cucumbers, Business