

ABSTRAK

Kota kuala tungkal adalah kota yang terletak di ujung dari provinsi Jambi yang berbatasan langsung dengan laut dari provinsi Riau, Kota Kuala tungkal dari segi geografi sangat ideal dan memiliki sumber daya alam dari laut yang sangat banyak. terutama hasil laut dari nelayan udang yang sangat banyak dan berlimpah. Udang di olah dengan masyarakat tungkal berbagai macam-macam olahan yaitu rebon,empek-empek,terasi,tekwan,bakso,dan yang paling banyak yaitu di olah menjadi kerupuk keletek udang, disini saya selaku peneliti ingin mencoba menelusuri beberapa pengusaha yang bergerak di bidang pengolahan udang menjadi kerupuk kletek dan menguraikan sedikit dari teori bisnis dengan menggunakan bisnis model canvas dibidang kuliner ini.

ABSTRACT

Kuala Tungkal City is a city located at the end of Jambi province which is directly adjacent to the sea from Riau Province, Kuala Tungkal City in terms of geography is ideal and has a lot of natural resources from the sea. especially the abundant and abundant marine products of shrimp fishermen. Shrimp is processed by the tungkal community with various kinds of preparations, namely rebon, empek-empek, shrimp paste, tekwan, meatballs, and most of them are processed into prawn crackers, here I as a researcher want to try to trace some of the entrepreneurs engaged in the processing sector. Shrimp becomes cracker crackers and describes a bit of business theory using the business model canvas in this culinary field.