

## **RINGKASAN**

**Produksi dan Pemasaran Mie Kering Buah Bit (Mikerbit)**, Anastasya Kusumo Retno, NIM B32170157, Tahun 2020, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Pembimbing 1)

Mie kering buah bit merupakan mie yang memiliki bahan baku buah bit sebagai bahan tambahan untuk menambah kualitas mie dipandangan masyarakat. Mie kering buah bit berupa mie sehat instan dengan tambahan bumbu mie non msg sebagai pelengkap, dan varian dari mie kering buah bit yaitu kuah dan goreng. Mie biasanya hanya berbahan dasar tepung terigu dan tidak baik untuk dikonsumsi dalam jumlah banyak dan dalam jangka waktu yang lama. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovasi baru dari mie berupa mie sehat dengan penambahan buah bit sebagai tambahan dalam kandungan mie biasanya dan sebagai pewarna alami pada mie untuk menari minat konsumen.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, bertujuan untuk mengetahui cara memproduksi yang optimal dan menganalisa kelayakan usaha mie kering buah bit serta mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan mie kering buah bit. Produksi dilaksanakan pada bulan Mei-Juli 2020 bertempat dirumah penulis. Metode pelaksanaan program ini diawali dengan survey pasar terlebih dahulu, kemudian dilanjut dengan tahap pra produksi, lalu produksi, selanjutnya analisa biaya, dan analisis kelayakan usaha.

Proses produksi mie kering buah bit dilaksanakan selama 15 kali produksi dan setiap produksi menghasilkan 20 kemasan sehingga pada 15 kali produksi menghasilkan 300 kemasan dengan berat setiap kemasan yaitu 75 gram dan harga Rp 7.500/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan dalam satu kali produksi yaitu Rp 90.932,6 , harga pokok penjualan Rp 4.546,63 dibulatkan menjadi Rp 5.000, total pendapatan Rp 150.000, keuntungan Rp 59.067,4, dengan laju keuntungan 64,9%,

B/C Ratio 1,64%, untuk BEP (Produksi) 167 kemasan dan BEP (Rupiah) sebanyak Rp 1.252.500.