

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Mie Kering Bunga Telang (mimie.lang), Yolanda Puspita Anggraini, NIM B32170435, Tahun 2020, 34 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP, MP (Pembimbing I)

Mie Kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. mie kering bertekstur kering mie pada pasaran hanya memiliki rasa asli dari bahan mie kering yaitu tepung telur dan air. Keterbatasan varian pada olahan mie kering membuat konsumen tertarik apabila mie kering dijadikan inovasi mie kering sehat. pada Proyek Usaha Mandiri (PUM). Ini muncul lah inovasi mie kering menjadi mie sehat dengan penambahan bunga telang yang memiliki kandungan antioksidan masih baru dan belum ada di pasaran.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal dan menganalisis kelayakan usaha mie kering bunga telang serata untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan mie kering bunga telang . Produksi dilaksanakan pada bulan April sampai Juli. 2020 bertempat di rumah penulis. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan diawali dengan tahap survey pasar, kemudian dilanjutkan dengan tahap pra produksi, produksi, dan analisa usaha. Lalu dilaksanakan pengawasan mutu produk akhir (organoleptik mutu hedonik dan hedonik)

Proses produksi mie kering bunga telang , dilakukan selama 15 kali produksi dan menghasilkan total 150 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan mie kering bunga telang. mie kering bunga telang memiliki berat 75 gram disetiap kemasan. Setiap kemasan dijual dengan harga Rp 7.500. metode penjualan yang dilakukan menggunakan dua cara yaitu langsung dan tidak langsung. Penjualan secara langsung. Dengan cara menawarkan langsung kepada tetangga disekitar rumah. Sedangkan tidak langsung menggunakan media social dengan menggunakan *whatsapp* dan *Instagram*.