

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Mie *Korean Spicy* dengan Substitusi tepung Tapioka, Achmad Rafik Fauzi, NIM B32192244, Tahun 2021, 51 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP (Pembimbing).

Mie adalah produk makanan yang sangat populer di Asia, salah satunya Indonesia. Definisi mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (Anonim, 2005 dalam Andriyani 2008). Untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu, Singkong (*manihot esculenta crantz*) merupakan salah satu komoditi pangan lokal yang dapat dirubah menjadi tepung tapioka berpotensi untuk mensubstitusi tepung terigu. Dari uraian diatas dapat dilihat beberapa potensi yang dapat digunakan sebagai ide baru seperti mie dengan rasa makanan korea yang memanfaatkan tepung tapioka sebagai bahan pengganti tepung terigu, oleh karena itu dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan sebuah inovasi baru yakni mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka.

Produk mie *Korean spicy* dengan substitusi tepung tapioka dimulai dari pembuatan bahan baku utama agar terjamin kualitas dan keamanannya, pencampuran, penggilingan, hingga mie sudah matang dan siap dipasarkan. Proyek Usaha Mandiri mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka dilaksanakan di rumah Perumnas Ponjen G14, Kencong, Jember mulai bulan minggu kedua april hingga minggu kedua juni 2022. Produk mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka menghasilkan 150 kemasan dalam 15 kali produksi. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp. 10.000/kemasan. Metode pemasaran yang digunakan yaitu secara *konvensional* dan *online*. Penjualan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 502.758,794 dengan laju keuntungan 50,41%. B/C rasio sebesar 1,50 dimana apabila nilai B/C rasio >1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.