

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice), Candrika Oktavia, NIM B32200659, Tahun 2023, 89 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah, S.Si, M. Si (Dosen Pembimbing).

Rainbow Rice adalah inovasi makanan berupa nasi uduk yang dalam proses pembuatannya ditambah dengan ekstrak pewarna alami yaitu merah dari buah naga, kuning dari kunyit, hijau dari daun pandan, biru dari bungan telang, dan ungu dari ubi ungu, sehingga menghasilkan nasi uduk dengan lima macam warna.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi Rainbow Rice ini mendapat insentif sebesar Rp 20.000.000 dalam Program Wirausaha Mahasiswa Vokasi (PWMV) tahun 2021 yang diselenggarakan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada produksi Rainbow Rice ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi dengan formulasi yang tepat, menganalisa kelayakan usaha Rainbow Rice, dan mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan produk Rainbow Rice. Produksi Rainbow Rice dilaksanakan di RT 002/RW 002 Desa Carangrejo, Kecamatan Sampung, Kabupaten Ponorogo yang berlangsung pada bulan Juli-Oktober 2021.

Produk Rainbow Rice dalam 35 kali produksi menghasilkan 1.750 kemasan, dengan rendemen 132 %. Berat per kemasan 100 gram dan dijual dengan harga Rp 5.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 3.344.514 dengan laju keuntungan 61,8% dan mempunyai R/C Ratio 1,61 dimana R/C Ratio > 1 sehingga usaha ini layak untuk dijalankan. Strategi pemasaran dengan metode tidak langsung lebih tepat untuk diterapkan dengan persentase 31%.