

RINGKASAN

Analisis Usaha Puding Lumut Daun Sirsak dan Pandan Wangi dengan Fla Vanilla di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk, Sukmowati Tri Febrianti, NIM D31211881, Tahun 2024, hlm 80, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Estin Roso Pristiwaningsih S.ST., M.Tr. P.

Puding merupakan camilan maupun makanan penutup (*dessert*) yang terbuat dari perpaduan agar-agar dan jelly. Puding daun sirsak dan pandan wangi ialah makanan penutup yang terbuat dari jelly dan agar-agar, serta dipadukan dengan ekstrak daun sirsak dan pandan wangi sehingga menghasilkan warna hijau alami pada puding. Puding daun sirsak dan pandan wangi diberi nama yaitu “Sipanda Lava”. Puding ini memiliki cita rasa manis dan tekstur yang kenyal. Sipanda Lava dibuat untuk meningkatkan nilai guna dari daun sirsak dan nilai jual dari pandan wangi. Tugas akhir ini bertujuan untuk melakukan proses produksi, analisis usaha, dan penerapan bauran pemasaran pada produk Sipanda Lava. Pelaksanaan tugas akhir dilaksanakan selama 4 bulan terhitung mulai September sampai Desember 2023. Tugas akhir dilaksanakan di Kelurahan Warujayeng Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk. Metode analisis yang digunakan yaitu BEP dan *R/C Ratio*. Bauran pemasaran yang digunakan meliputi 4P (*Product, Price, Place dan Promotion*).

Alur proses produksi pada Sipanda Lava dilakukan dengan beberapa tahap yaitu proses persiapan alat dan bahan, penimbangan dan pencucian bahan, penghalusan dan penyaringan daun sirsak dan pandan wangi, pembuatan lapisan pertama puding, pendinginan lapisan pertama puding, pembuatan adonan kedua puding, pendinginan lapisan kedua puding, pembuatan adonan ketiga puding, pendinginan lapisan ketiga puding dan diberikan buah nanas sebagai pelengkap, pembuatan fla vanilla, penuangan fla vanilla pada puding, pemberian hiasan daun pandan, pengemasan puding lumut daun sirsak dan pandan wangi, dan pelabelan.

Kegiatan produksi dilakukan selama lima kali dengan total produksi 50 *cup* dengan berat 150 ml. Produk puding sipanda lava dengan harga jual Rp5.000 per *cup*. Hasil perhitungan analisis usaha puding sipanda lava telah memperoleh nilai BEP (produk) sebesar 6 *cup* dengan total produksi 10 *cup*. BEP (Harga) sebesar Rp4.596 dengan harga jual Rp5.000 per *cup*. *R/C Ratio* sebesar 1,08 sehingga dari kedua hasil analisis biaya dapat disimpulkan bahwa usaha puding sipanda lava layak dijalankan dan menguntungkan. Pada produk puding sipanda lava melakukan proses pemasaran menggunakan saluran pemasaran langsung. Pemasaran produk dilakukan pada 2 lokasi yaitu di kecamatan Tanjunganom dan Kota Nganjuk. Sementara itu, untuk promosi yang digunakan dalam memperkenalkan dan memasarkan produk puding sipanda lava yaitu dengan penjualan pribadi dan promosi melalui *Whatsapp* dan *Instagram*. Promosi sangat bermanfaat bagi produsen karena dapat meningkatkan penjualan secara cepat dan memudahkan produsen untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat dengan cara yang efisien dan menarik serta memberitahukan manfaat produk tersebut. Hasil segmentasi pasar didapatkan bahwa mayoritas konsumen merupakan berjenis kelamin Perempuan dengan rata-rata usia 13-21 tahun dengan jenjang pelajar yaitu siswa dan mahasiswa. Selain itu, hasil segmentasi psikografis didapatkan bahwa mayoritas konsumen tertuju pada konsumen yang cenderung menyukai estetika.