

RINGKASAN

Analisis Usaha Mie Kering dengan Penambahan Daun Kelor (Mie Ringlor) di Kabupaten Nganjuk, Merlinda Novitasari, NIM D31210779, Tahun 2024, 67 halaman, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember PSDKU Nganjuk. Estin Roso Pristiwaningsih, S.ST., M.Tr.P. selaku Dosen Pembimbing.

Mie adalah salah satu produk olahan pangan yang banyak digemari masyarakat Indonesia karena dapat menjadi alternatif pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Mie kering dengan penambahan daun kelor (Mie Ringlor) merupakan inovasi mie sehat berbahan dasar daun kelor yang diambil sarinya. Mie kering daun kelor ini dibuat untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai guna dari daun kelor. Tugas akhir ini juga bertujuan untuk melakukan proses produksi, menganalisis usaha, dan penerapan bauran pemasaran yang efektif pada mie kering daun kelor (Mie Ringlor). Pelaksanaan tugas akhir ini selama 4 bulan terhitung mulai bulan September 2023 sampai dengan Desember 2023 yang bertempat di Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu HPP, BEP, dan R/C Ratio. Adapun bauran pemasaran yang digunakan adalah 4P (*Product, Price, Place, dan Promotion*).

Alur proses produksi Mie Kering Daun Kelor (Mie Ringlor) melalui beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan dan pencucian daun kelor, penghalusan dan penyaringan sari daun kelor, pencampuran bahan, pembuatan lembaran mie, pembentukan dan penimbangan mie, pengovenan, pendinginan, serta pengemasan dan pelabelan. Adapun kendala yang terjadi selama proses produksi adalah adonan mie terlalu lembek. Kendala ini disebabkan karena adonan mie kelebihan air atau sari kelor yang tercampur dalam adonan. Solusi yang dapat dilakukan dengan mengurangi takaran air yang sudah terbentuk sari kelor, sehingga adonan tidak terlalu lembek yang dapat mengakibatkan mie yang sudah terbentuk mudah putus. Kendala lain yaitu mie tidak kering merata. Hal ini mengakibatkan proses penyimpanan Mie Ringlor tidak tahan lama. Solusi yang dapat dilakukan yaitu dengan membalik mie saat 10 menit sekali.

Produksi Mie Ringlor dilakukan selama lima kali dengan total produksi sebanyak 60 pcs dengan berat per pcs 100 gram. Sehingga dalam sekali produksi produk Mie Ringlor menghasilkan 12 pcs dengan menggunakan satu tenaga kerja selama 2 jam. Produk Mie Ringlor dipasarkan dengan harga Rp6.500,00 per pcs. Adapun hasil analisis usaha produk Mie Ringlor menghasilkan BEP (Produk) sebesar 5 dengan total produksi sebanyak 12 pcs, BEP (Harga) sebesar Rp5.470, dan nilai R/C Ratio sebesar 1,18. Kedua analisis tersebut menunjukkan bahwa usaha Mie Ringlor layak dijalankan dan menguntungkan. Pemasaran yang dilakukan adalah melalui pemasaran langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara yang dilakukan di Kabupaten Nganjuk. Selain itu, untuk promosi yaitu secara *personal selling* dan melalui akun media sosial *Instagram* dan *WhatsApp*. Pada kegiatan promosi ini produk Mie Ringlor memperoleh pemasaran yang efektif melalui media sosial dikarenakan jangkauan konsumen yang luas sehingga menarik daya beli konsumen untuk membeli produk Mie Ringlor ini.