

RINGKASAN

Analisis Usaha Mie Pakcoy “Coy’s Mie” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi, Dwi Lutri Pramesti, NIM D31222583, Tahun 2025, 89 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Mie Pakcoy memiliki *branding product* yaitu “Coy’s Mie” yang merupakan salah satu produk baru olahan mie yang bahan bakunya terdapat campuran dari sayur pakcoy yang dihaluskan sebagai pewarna alami dan merupakan produk pangan siap saji khususnya di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. Mie Pakcoy “Coy’s Mie” merupakan bentuk olahan dari produk mie *homemade* yang bahan baku tambahannya terbuat dari pakcoy yang dihaluskan, kemudian diolah dengan tepung terigu dan telur yang penyajiannya ditambahkan beberapa *topping* antara lain taburan ayam, bawang goreng, kerupuk pangsit, dan sayur pakcoy yang direbus.

Tujuan pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini ialah dapat melaksanakan proses produksi pada usaha Mie Pakcoy “Coy’s Mie” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi, melakukan analisis usaha dan melaksanakan strategi pemasaran usaha Mie Pakcoy “Coy’s Mie”. Tugas Akhir ini dilakukan selama 5 bulan, dimulai dari tanggal 1 Agustus sampai 31 Desember 2024. Metode perolehan data yang dilakukan yaitu melalui metode data primer dengan melakukan praktik langsung dan data sekunder melalui literatur. Metode Analisis Usaha yang digunakan ialah Metode Analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI), dan *Profitability Index* (PI).

Proses Produksi Mie Pakcoy “Coy’s Mie” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi antara lain diawali dengan persiapan alat dan bahan, penghalusan pakcoy, penggilingan mie pakcoy, penimbangan mie mentah, pembuatan ayam tabur, penggorengan kerupuk pangsit, pembuatan minyak bawang, perebusan cabai rawit dan sayur pakcoy, perebusan mie, penyajian mie pakcoy, dan langkah terakhir yaitu pengemasan dan pelabelan. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses produksi Mie Pakcoy “Coy’s Mie” yaitu pada saat perebusan mie pakcoy karena jika terlalu lama tekstur mie yang dihasilkan akan

terlalu lembek dan sebaliknya jika terlalu cepat maka tekstur mie tidak benar benar matang sampai kedalam.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis usaha yang sudah dilaksanakan dapat mendapatkan hasil BEP (Produksi) sebesar 32,5398 kemasan dengan total produksi 38 kemasan, BEP (Harga) sebesar Rp 8.563,10/kemasan dengan harga jual produk sebesar Rp 10.000/kemasan, R/C Ratio sebesar 1,16, ROI sebesar 0,37%, dan PI sebesar 1,30. Dari hasil perhitungan tersebut, usaha Mie Pakcoy “Coy’s Mie” di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menghasilkan laba dan layak untuk dijalankan.

Strategi pemasaran yang dipakai yaitu bauran pemasaran STP (*Segmentation* dari segi demografis dan geografis, *Targetting* yang dituju adalah usia orang dewasa menjadi target utama nya, *Positioning* usaha ini tidak memiliki pesaing yang berat) dan 4P (*Product* yang ditawarkan yaitu Mie pakcoy “Coy’s Mie”, *Price* yang ditetapkan Rp 10.000/kemasan, *Place* menggunakan saluran distribusi secara langsung, *Promotional mix* menggunakan penjualan secara langsung melalui media sosial).