

## RINGKASAN

**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Edamame (*Glycin max(L) Merrill*) Menjadi Mie Kering Edamame**, Israella Rodearna, NIM. B32221393, Tahun 2025, 29 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah penghasil kedelai edamame di provinsi Jawa Timur, sehingga Kabupaten Jember memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan kedelai edamame karena didukung oleh produksi kedelai tinggi tersebut. Bentuk Upaya yang dilakukan untuk memanfaatkan edamame agar tidak terbuang dan memiliki harga jual yaitu melakukan diversifikasi produk kedelai edamame.

Pengolahan edamame berpotensi menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki nilai jual ekonomi yang lebih besar dikarenakan edamame sendiri terbukti mengandung zat-zat gizi, kalsium dan serat yang tinggi. Melihat keunggulan tersebut, edamame menjadi bahan yang bagus dan cocok untuk dijadikan produk diversifikasi mie kering agar tahan lama dan juga memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan mie instan biasa yang menggunakan seratus persen tepung terigu.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui harga pokok produksi dan nilai tambah pada produk mie kering edamame. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan harga pokok produksi mie edamame dengan metode full costing mendapatkan nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 114.002/ 60 kemasan yang artinya total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk yang dikeluarkan oleh pelaku usaha. Nilai tambah yang dihasilkan pada proses pengolahan mie edamame sebesar Rp. 106.518 dengan rasio nilai tambah sebesar 27%. Keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp. 84.912 dengan tingkat keuntungan sebesar 22%. Rasio nilai tambah ini termasuk kedalam kategori sedang dikarenakan rendahnya kapasitas produksi.