

RINGKASAN

Analisis Usaha Cwie Mie Edamame Kemasan Frozen Food Desa Karang Sari Kabupaten Lumajang, Firmansyah Pratama Wijaya, NIM D31222517, 83 hlm., Tahun 2024. Manajemen Agibisnis, Politeknik Negeri Jember. Linda Ekadewi Widyatami, SP,MP. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Cwie mie merupakan salah satu olahan mie yang disukai oleh masyarakat, penambahan edamame dalam pada mie dapat meningkatkan kandungan serat sehingga sehat untuk dikonsumsi. *Cwie mie* edamame memiliki nama Damamie, produk ini dikemas menggunakan *frozen food packaging* produk ini terbuat dari bahan baku utama ayam (2.000 gram), tepung terigu (4.000 gram), edamame (2.000 gram), telur (250 gram), kecap asin (120 ml), kecap ikan (120 ml), minyak wijen (120 ml), dan lemak ayam (500 gram). Setiap satu kali proses produksi dapat menghasilkan 50 kemasan *Cwie Mie Edamame*, dalam satu kemasan terdapat lima kemasan yang berisikan topping ayam, mie basah, bawang daun kering, bawang goreng, sambal, dan bumbu *cwie mie*.

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini yaitu: melakukan proses produksi *cwie mie* edamame menggunakan kemasan *frozen food*, melakukan analisis usaha *cwie mie* edamame kemasan *kemasan frozen food* dan dapat menerapkan bauran pemasaran pada produk *cwie mie* edamame *frozen food*. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 5 bulan dimulai 19 September 2024 sampai 2 Februari 2025 di Desa Karang Sari Kabupaten Lumajang.

Tahapan proses produksi *cwie mie edamame* meliputi persiapan alat dan bahan, pembuatan adonan mie, pembuatan topping ayam, pembuatan minyak ayam, pembuatan pangsit, pembuatan sambal serta melakukan pengemasan *cwie mie* edamame dengan menggunakan plastik *vacuum* berukuran 20 cm x 15 cm yang kedap udara, agar tidak ada udara yang terperangkap saat di dalam *freezer* dan dapat menjaga ketahanan produk. Produksi *cwie mie edamame* dilakukan sebanyak 5 kali, dengan setiap melakukan proses produksi menghasilkan 50 kemasan. Dalam tugas akhir ini, analisis usaha dilakukan menggunakan metode BEP (*Break Even Point*), R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Hasil perhitungan

dari ketiga metode tersebut menunjukkan BEP (produksi) sebesar 35,62 kemasan, dengan total setiap produksi mencapai 50 kemasan, dan BEP (harga) sebesar Rp 10.687,49/kemasan, dengan harga jual Rp 15.000/kemasan. R/C *ratio* yang diperoleh adalah 1,4 dan ROI sebesar 5,03%. Berdasarkan hasil analisis tersebut, usaha *cwie mie edamame* kemasan *frozen food* ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

Pemasaran produk dalam tugas akhir ini mengaplikasikan bauran pemasaran 4P, yaitu *product* (produk), *price* (harga), *place* (distribusi), dan *promotion* (promosi). *Cwie mie edamame* kemasan *frozen food* dijual di daerah Lumajang kota dengan harga Rp 15.000/kemasan, dengan menggunakan saluran pemasaran secara langsung. Promosi yang dilakukan yaitu *personal selling* melalui media sosial seperti *WhatsApp* dan *Instagram*.