

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Teh “Nacemi” Di Desa Pacewetan Kecamatan Pace**, Airunnita Febriani, NIM D31230054, Tahun 2026, 86 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember Nganjuk, Fitri Krismiratsih, S.ST., MP, Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Teh “Nacemi” merupakan produk teh inovasi yang terbuat dari kulit buah naga yang dikombinasikan dengan jahe dan kayu manis. Hal tersebut mendukung perkembangan industri makanan modern yang berfokus pada prinsip pengurangan limbah dan pemanfaatan bahan-bahan. Pemilihan Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk menjadi lokasi strategis untuk memudahkan distribusi produk teh “Nacemi”. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, analisis usaha dan proses pemasaran pada usaha teh “Nacemi”.

Proses produksi Teh “Nacemi” ini dilakukan selama 5 kali proses produksi. Setiap produksi menghasilkan 10 kemasan. Teh “Nacemi” dengan berat bersih 40 gram per kemasan. Bahan yang digunakan adalah kulit buah naga sebagai bahan utama, kayu manis dan jahe emprit yang dikeringkan dengan menggunakan sinar matahari. Penggunaan kombinasi kayu manis dan jahe bertujuan untuk menciptakan rasa yang hangat dan menghilangkan rasa langu yang ada pada kulit buah naga kering

Analisis usaha pada tugas akhir ini menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI. Berdasarkan analisis usaha teh “Nacemi” dikatakan layak untuk dijalankan dengan nilai BEP harga sebesar Rp18.000, BEP produksi 10 kemasan, R/C Ratio 1,27, dan ROI 11%. Pada aspek pemasaran, diterapkan strategi STP dengan target konsumen yang peduli kesehatan, menyukai minuman herbal alami, dan menyukai produk praktis, serta menggunakan bauran pemasaran (4P) melalui pengembangan produk berkualitas, harga terjangkau, promosi digital, dan distribusi secara lokal maupun online. Berdasarkan keseluruhan hasil analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa usaha Teh “Nacemi” layak dikembangkan karena dinilai menguntungkan dan memiliki prospek pasar yang baik.