

FIKSI

Pengembangan Usaha (Pariwisata dan Kuliner)

**“MIE NAKOKU” SEBAGAI INOVASI DAN ALTERNATIF
PRODUK MIE INSTAN DARI
TULANG IKAN TUNA DAN *Moringa oleifera***



Oleh : TIM NAKOKU

FRITA JULIA SAPHIRA (0075524490)

MUTIARA RAHMISYA AMALIA (0078075602)

SEKOLAH MENEGAH KEJURUAN NEGERI 1 WONOSARI

BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL

DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAHRAGA

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

**“MIE NAKOKU” SEBAGAI INOVASI DAN ALTERNATIF
PRODUK MIE INSTAN DARI
TULANG IKAN TUNA DAN *MORINGA OLEIFERA***

Oleh : TIM NAKOKU

Frita Julia Saphira (0075524490)

Mutiara Rahmisya Amalia (0078075602)

Telah disetujui untuk diikuti dalam sekelsi Festival Inovasi Kewirausahaan Siswa
Indonesia (FIKSI) Jenjang SMA/MA/SMK Tahun 2024

Gunungkidul, 20 Juni 2024

Disahkan, Kepala SMK Negeri 1 Wonosari



Drs. Moh Rokhis

NIP 196909091994031011

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
A. Masalah dan Peluang Usaha	1
B. Inovasi Kegiatan/Produk Usaha.....	2
C. Target Pelanggan dan Pengembangan Pemasaran.....	3
D. Pengembangan Pemasaran Dan Distribusi Usaha	4
E. Pengembangan Sumber Daya dan Mitra Usaha.....	5
F. Analisis Keberlanjutan Usaha.....	6
G. Lampiran Business Model Canvas (BMC)	9
H. Daftar Pustaka.....	11
LAMPIRAN	12

A. Masalah dan Peluang Usaha

Usaha yang ingin kami kembangkan yakni usaha penyedia snack Bernama *Mave Food* Yang sebelumnya hanya menjual snack basah (*food service*) yang memiliki jangka waktu konsumsi yang pendek sehingga kurang cocok dijadikan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan dan kurang dapat menjangkau banyak konsumen.

Di daerah kami, di daerah pantai Kab. Gunungkidul, yaitu daerah pesisir Pantai Sadeng di Desa Songbayu, Kecamatan Girisubo, disana banyak sekali industri makanan laut khususnya olahan ikan tuna. Namun sayangnya hanya daging ikan tuna saja yang dimanfaatkan dan jarang ada yang memanfaatkan limbah tulang ikan tuna sebagai olahan makanan. Tulang ikan tuna justru menjadi sampah yang dibuang, hal ini karena tulang ikan tuna diyakini dapat merusak tekstur dan rasa makanan yang diolah. Disebutkan dalam Jurnal Lingkungan, Tulang ikan tuna jika dibiarkan akan menyebabkan pencemaran lingkungan dan jika dibiarkan agak lama dapat menimbulkan bau tidak sedap. Selain itu di dusun di daerah sekitar pantai banyak sekali tanaman kelor yang tidak dimanfaatkan oleh warga dan hanya berakhir layu di pohonnya.

Tulang ikan banyak mengandung kalsium dalam bentuk kalsium fosfat sebanyak 14% dari total susunan tulang. Bentuk kompleks kalsium fosfat ini terdapat pada tulang dan dapat diresap oleh tubuh dengan baik sekitar 60 – 70 % (Subangsihe 1996). Mineral utama di dalam tulang adalah kalsium dan fosfor, sedangkan mineral lain dalam jumlah kecil adalah natrium, magnesium, dan flour (Winarno 1997).

Unsur utama yang menyusun tulang ikan adalah kalsium, fosfat dan karbonat, sedangkan yang terdapat dalam jumlah kecil yaitu magnesium, sodium, stronsium, sitrat, fluoride, hidroksida dan sulfat (Lovell 1989). Kandungan yang terdapat dalam tulang ikan tuna sangat bermanfaat dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan karena kandungan kalsium, fosfor serta mineral yang sangat penting dan dibutuhkan dalam tubuh kita. Kandungan kalsium pada tulang ikan juga dapat sekaligus memenuhi kebutuhan akan kalsium dalam tubuh serta mencegah dari penyakit osteoporosis dini.

Berangkat dari latar belakang inilah kami bermaksud Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bahan tersebut, kami berinovasi untuk menghasilkan sebuah olahan makanan yang tahan lama dan instan yang kami beri nama “MIE NAKOKU” (mie tulang ikan tuna dan tanaman kelor) yang akan menjadi alternatif oleh-oleh khas Kabupaten Gunungkidul yang dipasarkan di beberapa pusat oleh-oleh. Mengingat Kabupaten Gunungkidul menjadi tempat destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan local maupun luar daerah.

B. Inovasi Kegiatan dan Produk Usaha

1. “MIE NAKOKU” sebagai produk inovasi tahan lama dan siap konsumsi yang cocok dijadikan produk oleh-oleh. Mengingat sifat produk makanan ini adalah kering dan instan sehingga mampu bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama, sehingga dipasarkan dalam jangkauan pasar yang luas.
2. Memanfaatkan tulang ikan tuna dan tanaman kelor yang jarang digunakan dan kurang bernilai ekonomis serta tulang ikan tuna dianggap dapat mempengaruhi rasa dan tekstur dari makanan yang diolah menjadi bahan inovasi “MIE NAKOKU”. Dengan melihat kembali bahwa limbah tulang ikan tuna dan tanaman kelor mudah dijumpai khususnya di daerah Kabupaten Gunungkidul dan juga dianggap kurang bernilai bagi para warga masyarakat, tentunya akan berdampak positif bagi keberlangsungan usaha kami, yakni dalam hal kemudahan mencari bahan baku tulang ikan tuna dan tanaman kelor dengan harga yang relative rendah.
3. “MIE NAKOKU” sebagai solusi bagi para pencari makanan instan yang rendah gluten, karena terbuat dari tepung tulang ikan tuna dan campuran tepung mokaf dengan harga yang relative murah.
4. Proses Packing menggunakan double packing dengan lapisan plastik, hal ini kami pilih sebagai alternatif packing agar terhindar dari debu, kotoran, dan mie nakoku aman saat dikirim jarak jauh kepada customer.
5. “MIE NAKOKU” tidak hanya mie kuah berbentuk cup tetapi menyediakan varian mie nakoku goreng cup.
6. “MIE NAKOKU” menyediakan berbagai varian rasa yang lezat dan nikmat tentunya bisa dinikmati oleh para customer *mave food* yaitu mie goreng, ayam spesial, bakso sapi, kari ayam, rendang, japannese ramen, dan soto ayam.

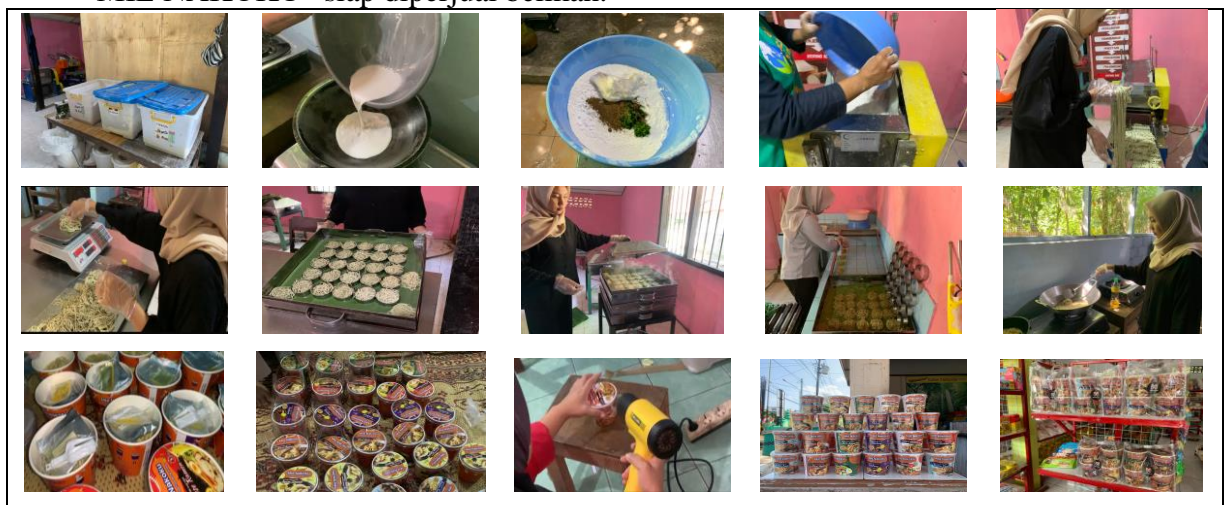
Alat, Cara, Bahan dan Pembuatan

a. Alat dan Bahan

Bahan : <ul style="list-style-type: none">• Tulang ikan tuna• Tanaman kelor• Tepung mokaf, terigu, tapioca• Bumbu Rasa• Air• Minyak• Gelatin (CMC)• Garam	Alat : <ul style="list-style-type: none">• Baskom, wajan• Gilingan mie• Timbangan• Kukusan• Kompor gas• Cetakan• Shrink warp, pisau• Pisau• Telenan• Sarung tangan plastik• Gunting• Pengaduk stainlesssteel
---	--

b. Cara Pembuatan:

1. Menyiapkan bahan dan alat.
2. Mencampurkan tepung mocaf, tepung terigu, tepung tapioka, Gelatin (CMC) dan air
3. Setelah tercampur tambahkan tepung tulang ikan tuna dan daun kelor, dan masukkan kedalam alat penggiling.
4. Setelah tidak lengket cetak mie dengan bentuk pipih memanjang menggunakan alat pencetak mie.
5. Timbang adonan mie sebanyak 30 gram. Masukkan kedalam cetakan, agar mie tetap berbentuk saat di kukus. Kukus adonan mie selama 30 menit.
6. Angkat mie lalu biarkan dingin. Keringkan mie diatas minyak panas selama 5 menit atau hingga warna berubah menjadi lebih cerah.
7. Mie siap di packing pada kemasan dengan diberikan bumbu dan garpu plastik, dan tutup bagian atas kemasan.
8. Berikan *double packing* menggunakan plastik dan press menggunakan *shrink wrap*.
“MIE NAKOKU” siap diperjual belikan.



Proses Pembuatan “MIE NAKOKU”

C. Target pelanggan dan Rencana Pengembangan Pemasaran

1. Target pelanggan

Target pelanggan kami saat ini adalah warga lokal Kabupaten Gunungkidul. Adapun yang ingin kami maksimalkan adalah pengunjung atau wisatawan dari luar daerah Kabupaten Gunungkidul, karena sesuai dengan inovasi kami yaitu olahan makanan dari bahan dasar lokal dan tahan lama yang cocok dijadikan oleh-oleh bagi para pengunjung atau wisatawan yang mengunjungi Kabupaten Gunungkidul. Adapun laporan keuangan selama penjualan “MIE NAKOKU”, dapat dilihat pada **lampiran**.

2. Rencana Pengembangan Pemasaran

Dalam hal pengembangan pemasaran, kami mengembangkan jangkauan pasar secara *offline* dan *online*. Pemasaran secara *offline* kami lakukan dengan menawarkan kepada para pelanggan tetap *Mave Food* serta menjual produk kami di beberapa mitra pusat oleh - oleh, dan juga mitra toko kelontong. Adapun pemasaran secara *online* yang sebelumnya hanya kami layani melalui WhatsApp (083861817037), kini kami kembangkan dengan membuka *Account Official Store* dan melayani pembelian melalui Instagram (@Mavefood.id), Shopee (@Mavefood.id). Selain itu, kami juga membuka akun media sosial di tiktok (@Mavefood.id). Untuk meningkatkan penjualan, kami juga terkadang melakukan penjualan melalui pameran atau ekshibisi.

D. Pengembangan Penjualan dan Distribusi Usaha

1. Pengembangan Penjualan

Dalam rencana penjualan kami selalu mempunyai strategi dan selalu memaksimalkan baik secara *offline* maupun *online*. Pembelian *offline* tersedia di mitra pusat oleh - oleh, reseller *Mave Food*, dan toko kelontong di daerah Kabupaten Gunungkidul. Untuk pembelian *online* konsumen dapat memesan melalui platform WhatsApp, Instagram, Tiktok, dan Shopee, Kami juga menyediakan berbagai opsi pembayaran bagi para konsumen melalui E-Wallet seperti DANA, ShopeePay, dan Gopay untuk meningkatkan aksesibilitas bagi konsumen.



Metode Pembayaran E-Wallet

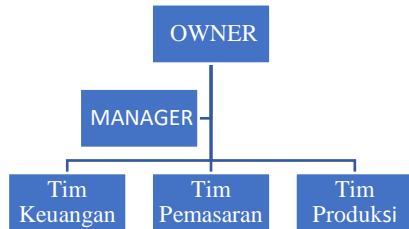
2. Distribusi Usaha

Dalam hal pendistribusian usaha kami telah memiliki banyak mitra usaha baik dalam hal memasarkan produk maupun dalam jasa ekspedisi. Mitra usaha dalam hal memasarkan produk adalah mitra pusat oleh-oleh, reseller *Mave Food*, dan mitra toko kelontong yang tersebar di Kabupaten Gunungkidul, adapun mitra usaha dalam jasa ekspedisi kami bekerjasama dengan JNT, SPX Ekspres, JNE yang mengirimkan produk buatan *Mave Food* salah satunya "MIE NAKOKU" kepada konsumen ke seluruh daerah di Indonesia.

F. Pengembangan Sumber Daya dan Mitra Usaha

1. Pengembangan Sumber Daya

a. Struktur Organisasi



b. Analisis dan Deskripsi pekerjaan / *job description*

1) Tim Keuangan

- a) Mencatat arus kas masuk dan arus kas keluar.
- b) Menyusun anggaran.
- c) Menyiapkan laporan keuangan.
- d) Mencatat dan pengelolaan aset.

2) Tim pemasaran

- a) Mengidentifikasi peluang dan merencanakan strategi pemasaran.
- b) Mengelola akun sosial media *Mave Food* dengan aktif.
- c) Mendata pesanan dan menyalurkan kepada tim produksi.

3) Tim produksi

- a) Merencanakan waktu produksi, alokasi sumber data dan estimasi biaya produksi.
- b) Memastikan ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi.
- c) Memproduksi produk.

2. Mitra Usaha

- a. Pusat Oleh-Oleh sari rasa- Jl. Jogja - Wonosari No.KM. 3, Siyono Tengah, Logandeng, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55813.
- b. Pusat Oleh-Oleh Mba Tiwiek- 1. Ringroad Timur, Selang, Wonosari, Selang V, Selang, Kec. Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55851.
- c. Pusat oleh-oleh Pak Gareng-Jl. Tumpak Playen No.76, Nogosari III, Bandung, Kec. Playen, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55861.

- d. Olahan ikan tuna Bu Hirto- Jalan Dr. Wahidin Sudirohusodo No. 19, Mulyosari, Baleharjo, Kec. Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55881.
- e. UKM Putri 21- Dusun Sambirejo RT.26/RW.04, Ngawu, Playen, Ngawu, Kec. Playen, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55861.
- f. Mitra toko kelontong SRC Abadi-Jl. Karangmojo, Selang III, Selang, Kec. Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55851.
- g. Tefa (*Teaching Factory*) SMKN 1 Wonosari-Jl. Madusari, Wonosari, Kec Wonosari, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55813.

G. Analisis Keberlanjutan Usaha

1. Analisis Keuangan

a. Biaya Penyusutan Aset Tetap (Peralatan)

NO	KETERANGAN	JML	USIA EKONOMIS (dalam tahun)	HARGA	TOTAL	NILAI SISA 20%	PENYUSUTAN/TAHUN	PENYUSUTAN/BULAN	PENYUSUTAN/HARI
1	Baskom	1 unit	3	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Rp 1,000.00	Rp 1,333.33	Rp 111.11	Rp 3.70
2	Wajan	1 unit	3	Rp 10,000.00	Rp 10,000.00	Rp 2,000.00	Rp 2,666.67	Rp 222.22	Rp 7.41
3	Penggiling Mie	1 unit	4	Rp 50,000.00	Rp 50,000.00	Rp 10,000.00	Rp 10,000.00	Rp 833.33	Rp 27.78
4	Timbangan	1 unit	3	Rp 50,000.00	Rp 50,000.00	Rp 10,000.00	Rp 13,333.33	Rp 1,111.11	Rp 37.04
5	Pengukus	1 unit	3	Rp 50,000.00	Rp 50,000.00	Rp 10,000.00	Rp 13,333.33	Rp 1,111.11	Rp 37.04
6	Kompom Gas	1 unit	4	Rp 100,000.00	Rp 100,000.00	Rp 20,000.00	Rp 20,000.00	Rp 1,666.67	Rp 55.56
7	Cetakan bulat	1 unit	3	Rp 20,000.00	Rp 20,000.00	Rp 4,000.00	Rp 5,333.33	Rp 444.44	Rp 14.81
8	Shrink Wrap Plast	1 unit	1	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 3,000.00	Rp 12,000.00	Rp 1,000.00	Rp 33.33
9	Pisau	1 unit	2	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Rp 1,000.00	Rp 2,000.00	Rp 166.67	Rp 5.56
10	Talenan	1 unit	2	Rp 7,000.00	Rp 7,000.00	Rp 1,400.00	Rp 2,800.00	Rp 233.33	Rp 7.78
11	Pengaduk	1 unit	3	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Rp 1,000.00	Rp 1,333.33	Rp 111.11	Rp 3.70
TOTAL					Rp 305,000.00	DEPRESIASI	Rp 80,000.00	Rp 6,666.67	Rp 222.22

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

NAMA	BAGIAN	UPAH HARIAN	JML	UPAH SEBULAN
Edi Santoso	Produksi	Rp 15,000.00	2	Rp 30,000.00
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG				Rp 30,000.00

c. Biaya Variabel

NO	KETERANGAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA/SATUAN	JUMLAH/BULAN	JUMLAH/HARI
1	Tulang Tuna Ikan	200	gram	Rp 500.00	Rp 1,000.00	Rp 33.33
2	Tanaman Kelor	80	gram	Rp 100.00	Rp 200.00	Rp 6.67
3	Gelatin	5	gram	Rp 1,000.00	Rp 2,000.00	Rp 66.67
4	Garam	5	gram	Rp 50.00	Rp 100.00	Rp 3.33
5	Tepung Mokaf	400	gram	Rp 2,500.00	Rp 5,000.00	Rp 166.67
6	Tepung Terigu	50	gram	Rp 500.00	Rp 1,000.00	Rp 33.33
7	Tepung Tapioka	100	gram	Rp 1,000.00	Rp 2,000.00	Rp 66.67
8	Bumbu Rasa	40	pcs	Rp 15,000.00	Rp 30,000.00	Rp 1,000.00
9	Plastik Warp	40	pcs	Rp 2,000.00	Rp 4,000.00	Rp 133.33
10	Garpu Plastik	40	pcs	Rp 4,000.00	Rp 8,000.00	Rp 266.67
11	Kemasan	40	pcs	Rp 20,000.00	Rp 40,000.00	Rp 1,333.33
12	Minyak	500	ml	Rp 7,000.00	Rp 14,000.00	Rp 466.67
13	Gas LPG	1	buah	Rp 20,000.00	Rp 20,000.00	Rp 666.67
14	Listrik			Rp 2,000.00	Rp 2,000.00	Rp 66.67
TOTAL BIAYA VARIABEL					Rp 129,300.00	Rp 4,310.00

d. Biaya Produksi/Bulan

PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI/BULAN	
JENIS BIAYA	JUMLAH
PENYUSUTAN ASET TETAP(PERALATAN)	Rp 6,666.67
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG	Rp 30,000.00
BIAYA VARIABEL	Rp 129,300.00
TOTAL BIAYA PRODUKSI/BULAN	Rp 165,966.67

e. Biaya Harga Jual

HARGA JUAL	
HARGA JUAL = BIAYA PRODUKSI + KEUNTUNGAN(20% X BIAYA PRODUKSI)	
BIAYA PRODUKSI	Rp 165,966.67
KEUNTUNGAN 20%	Rp 33,193.33 +
HARGA JUAL/40 POUCH	Rp 199,160.00
HARGA JUAL(P)/POUCH	Rp 4,979.00
PEMBULATAN HARGA	Rp 5,000.00

f. Perhitungan break Event Point (BEP)

MAVE FOOD	
LAPORAN PERHITUNGAN BEP UNIT	
Biaya penyusutan	Rp 6,666.67
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 30,000.00
TOTAL BIAYA TETAP(TFC)	Rp 36,666.67
Biaya bahan baku	Rp 89,300.00
Biaya kemasan	Rp 40,000.00
TOTAL BIAYA VARIABEL /40 POUCH	Rp 129,300.00
BIAYA VARIABEL(AVC)/POUCH	Rp 3,232.50
BEP = TFC / (P-AVC)	
BEP =	TFC
	P - AVC
BEP =	Rp 36,666.67
	Rp 1,767.50
BEP UNIT	20.74493164
PEMBULATAN BEP UNIT	21 buah

g. Laporan Laba Rugi Bulanan

MAVE FOOD			
LAPORAN LABA RUGI			
PERIODE : BULANAN			
PENJUALAN :			
Penjualan produk			Rp 200,000.00
HPP:			
Biaya variabel produksi	Rp 129,300.00		
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 30,000.00	+	
Jumlah HPP			Rp 159,300.00 -
Laba kotor			Rp 40,700.00
BIAYA USAHA :			
Biaya penyusutan peralatan	Rp 6,666.67	+	
Jumlah biaya usaha			Rp 6,666.67 -
Laba bersih usaha			Rp 34,033.33

2. Analisis Keberlanjutan Sumber Daya

Dalam hal penyediaan bahan baku MIE NAKOKU yakni tulang ikan tuna dan tanamn kelor, kami telah berkerjasama dengan industri olahan makanan laut salah satu pemiliknya adalah Pak Edi. Melalui kerjasama kami dapat memastikan ada nya ketersediaan bahan baku dengan harga yang relatif murah. Karena bagi para industri olahan makanan laut, tulang ikan tuna akan merusak tekstur dan rasa dari makanan yang diolah.

3. Kandungan dan Manfaat tulang ikan tuna

Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi dan manfaat yang terdapat dalam Produk Mie Nakoku ini sehingga Produk Mie Nakoku ini benar – benar terjamin kualitasnya baik dari segi kandungan gizi serta manfaatnya bagi para konsumen. Uji laboratorium ini dilakukan di CV. CHEM-MIX PRATAMA yang beralamat di Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, DIY.

Tabel Daftar Kandungan Gizi mie per 100 gr.

Analisa	Kode Sample		
	A	B	C
Air	10,196 %	10,325 %	10,079 %
Mineral	4,076 %	2,369 %	0,838 %
Protein	11,829 %	10,199 %	12,355 %
Karbohidrat	67,964 %	69,970 %	67,914 %
Kalsium (Ca)	3,207 %	1,575 %	0,433 %

Ket. :

A : Bahan dasar Tepung Tulang Ikan Tuna 50 gram dan proporsi bahan lain sama.

B : Bahan dasar Tepung Tulang Ikan Tuna 25 gram dan proporsi bahan lain sama.

C : Bahan dasar Daging Ikan Tuna Segar 400 gram.

H. Lampiran Business Model Canvas (BMC)

<i>Key Partners</i>	<i>Key Activities</i>	<i>Value Proposition</i>	<i>Customer Relationships</i>	<i>Customer Segments</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pak Edi sebagai pemasok tulang ikan tuna 2. Pusat Oleh-Oleh Saari Rasa 3. Pusat Oleh-Oleh Mba Tiwiek 4. Pusat Oleh-Oleh Pak Gareng 5. Olahan ikan tuna Bu Hirto 6. UKM Putri 21 7. Toko kelontong SRC abadi 8. Tefa SMKN 1 Wonosari 9. JNT, Shopee Express, JNE sebagai agen ekspedisi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Mencampurkan bahan kering 3. Uleni adonan hingga kalis dan tidak lengket. 4. Masukkan Adonan kedalam mesin penggiling. 5. Giling dengan kecepatan sedang hingga adonan siap dibentuk 6. Cetak adonan berbentuk pipih Panjang sesuai bentuk mie pada umumnya 7. Timbang mie sebanyak 30 gram, sebelum dikukus 8. Masukkan mie kedalam cetakan bulat, agar bentuk sempurna dan rapi 9. Kukus selama 30 menit hingga mie matang dan berubah warna (semakin cerah) 10. Angkat mie dari kukusan dan biarkan dingin. 11. Goreng mie diatas minyak panas selama 5 menit hingga kering 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memanfaatkan limbah tulang ikan tuna dan tanaman kelor yang jarang digunakan dan kurang bernilai ekonomis. 2. Menghasilkan olahan limbah tulang ikan tuna dan tanaman kelor yang tahan lama dan siap untuk dikonsumsi 3. Memiliki varian rasa yaitu ayam special, bakso sapi, kari ayam, rendang, mie goreng, soto ayam, japanesse ramen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk melakukan pemesanan dan mengetahui informasi lebih lanjut dari produk kami dapat dilakukan dengan mengunjungi <i>official</i> WhatsApp, Instagram dan Shopee. 2. Pemesanan secara <i>Offline</i> dapat Dilakukan dengan mendatangi store <i>offline</i> mave food dan mitra usaha kami baik itu pusat oleh-oleh maupun toko kelontong. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wisatawan lokal dan luar daerah. 2. Masyarakat umum.

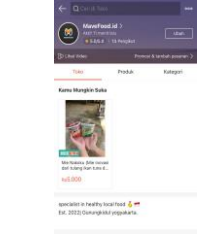

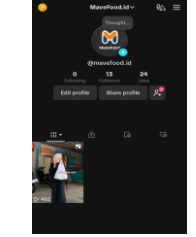

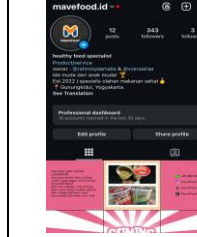


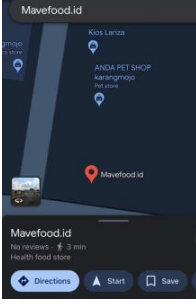








	<p>12. Mie siap di packing kedalam kemasan dengan diberi garpu plastik dan bumbu dan tutup bagian atas</p> <p>13. Press double packing menggunakan shrink warp</p> <p>14. Mie Nakoku siap dijual ke distributor.</p>			
	<p>Key Resources</p> <p>1. Bahan baku (Tulang ikan tuna dan tanaman kelor)</p> <p>2. Bahan dan alat produksi</p> <p>3. Tenaga kerja dalam hal ini adalah Pak Edi sebagai tenaga kerja bagian produksi.</p>		<p>Channels</p> <p>1. Pemasaran secara <i>offline</i> dilakukan dengan menjual produk di <i>offline</i> store Mave Food, pusat oleh-oleh dan mitra toko kelontong.</p> <p>2. Pemasaran <i>online</i> dilakukan dengan menjual produk kami di Shopee, Instagram, dan WhatsApp serta Promosi pada aplikasi Tiktok</p>	
<p>Cost Structure</p> <p>1. Biaya penyusutan aset tetap (peralatan)</p> <p>2. Biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung</p> <p>3. Biaya variabel (tulang ikan tuna, kelor, kemasan, bumbu, dll.</p>			<p>Rrevenues Streams</p> <p>1. Penjualan Mie Nakoku baik secara <i>offline</i> maupun <i>online</i>.</p>	

DAFTAR PUSTAKA

- Jurnal Institut Pertanian Bogor (2010) “PEMANFAATAN LIMBAH TULANG IKAN TUNA (Thunnus sp.) SEBAGAI SUMBER KALSIMUM DENGAN METODE HIDROLISIS PROTEIN <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/983/939/> (Diakses 19 April 2024)
- Jurnal Borobudur (2022) DAUN KELOR (Moringa oleifera) “SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN” <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/3/article/view/882> (Diakses 20 April 2024)
- Jurnal Pangan dan Agroindustri (2022) “Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna” <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/728/538/1618> (Diakses 20 April 2024)
- Repository UIN Alauddin Makassar (2020) “Analisis Kandungan Gizi Tepung Tulang Ikan Tuna Sebagai Alternatif perbaikan gizi masyarakat” <https://repositori.uin-alauddin.ac.id/16501/> (Diakses 1 Mei 2024)
- Jurnal Universitas PGRI Banyuwangi (2019) “Pemanfaatan tulang ikan tuna untuk pembuatan cilok” <https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/lemuru/article/download/473/292> (Diakses 20 Juli 2024)

LAMPIRAN

1. Penjualan dan Promosi

 <p>1. Shopee</p>	 <p>2. Mitra Usaha</p>	 <p>3. Tiktok</p>	 <p>4. Promosi Online</p>	 <p>5. Instagram</p>
 <p>6. Testi Pelanggan</p>	 <p>7. Pembelian dari warga sekolah</p>	 <p>8. Offline Store</p>	 <p>9. Contoh Produk</p>	 <p>10. Logo</p>
 <p>11. Desain Banner Promosi offline store</p>	 <p>12. Desain Poster</p>	 <p>13. QR Code tautan Sosmed dan Marketplace</p>	 <p>14. Offline Store</p>	 <p>15. Produk</p>
 <p>16. Kegiatan Pameran/Expo</p>				

1. Kemasan Produk Mie Nakoku



Desain Kemasan Produk Terbaru



Desain Kemasan Produk Lama

2. Data Penjualan Mie Nakoku Bulan Januari-Juni

a. Bulan Januari

Penjualan Mie Nakoku Bulan Januari 2024						
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total	Keterangan :	
1	Fauzia	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Pembuatan pertama mie nakoku, menjual setengah resep, dan laku semua	
2	Mba Uzik	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Open Pre Order tanggal 2-7 Januari 2024	
3	Mas Abid	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Pembuatan tanggal 8 Januari 2024	
4	Pak Fahri	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	COD tanggal 9 Januari 2024	
5	Pak Aris	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00		
6	Lania	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Penjualan	Rp 75,000.00
7	Amalia COB	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Biaya Bahan	Rp 25,000.00
8	Dina Osis	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Biaya Alat	Rp 6,666.67
9	Bu Ragil	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Tenaga	Rp 15,000.00
10	Mbak Janin	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00		Rp 46,666.67 Rp 47,000.00 dibulatkan
11	Mbak Epi	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Keuntungan	Rp 28,000.00
	Total	15	Rp 5,000.00	Rp 75,000.00		

b. Bulan Februari

Penjualan Mie Nakoku Bulan Februari 2024						
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total	Keterangan :	
1	Mba Nisa	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Open Pre Order tanggal 1-4 Februari 2024	
2	Dini	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Pembuatan tanggal 5 Februari 2024	
3	Mas Abid	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	COD tanggal 6 Februari 2024	
4	Pak Edi	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00		
5	Vina	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00		
6	Dina	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00	Penjualan	Rp 90,000.00
7	Pak Anjar	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Biaya Bahan	Rp 30,000.00
8	Devin	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Biaya Alat	Rp 6,666.67
9	Mas Bagus	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00	Tenaga	Rp 15,000.00
10	Kak Jazee UNY	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00		Rp 51,666.67 Rp 52,000.00 dibulatkan
11	Izan	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00	Keuntungan	Rp 38,000.00
	Total	18	Rp 5,000.00	Rp 90,000.00		

c. Bulan Maret

Penjualan Mie Nakoku Bulan Maret 2024				
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total
1	Bu Sekar Kuwut	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
2	Debora	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
3	Mas Udin	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
4	Cyilla	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
5	Kak Nana AWR	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
6	Kak Linda pw	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
7	Mas Putra	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
8	Pak Wildan	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
9	Devin	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
10	Kak Jazee UNY	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
11	Sasa	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
12	Kak Cinta Ekamas	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
13	Emas	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
Total		20	Rp 5,000.00	Rp 100,000.00

Keterangan :

Open Pre Order tanggal 4-6 Maret 2024
Pembuatan tanggal 7 Maret 2024
COD tanggal 8 Maret 2024

Penjualan		Rp 100,000.00		
Biaya Bahan	Rp	37,500.00		
Biaya Alat	Rp	6,666.67		
Tenaga	Rp	15,000.00		
		Rp 59,166.67	Rp 60,000.00	dibulatkan
Keuntungan		Rp 40,000.00		

d. Bulan April

Penjualan Mie Nakoku Bulan April 2024				
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total
1	Aulia	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
2	Fara	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
3	Pak Widi	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
4	Bu Sri	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
5	Mbak Ayuk	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
6	Abel	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
7	Bu Gani	5	Rp 5,000.00	Rp 25,000.00
8	Tasya	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
Total		20	Rp 5,000.00	Rp 100,000.00

Keterangan :

Pembuatan pertama mie nakoku, menjual setengah resep, dan laku semua
Open Pre Order tanggal 2-7 April 2024
Pembuatan tanggal 8 April 2024
COD tanggal 9 April

Penjualan		Rp 100,000.00		
Biaya Bahan	Rp	37,500.00		
Biaya Alat	Rp	6,666.67		
Tenaga	Rp	15,000.00		
		Rp 59,166.67	Rp 59,000.00	dibulatkan
Keuntungan		Rp 41,000.00		

e. Bulan Mei

Penjualan Mie Nakoku Bulan Mei 2024				
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total
1	Pak Dali	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
2	Anggita	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
3	Denis	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
4	Hafiz	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
5	Pak Tarom	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
6	Andi	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
7	Naufal	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
8	Kamil	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
9	Nasjuadil	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
Total		21	Rp 5,000.00	Rp 105,000.00

Keterangan :

Open Pre Order tanggal 3-6 Mei 2024
Pembuatan tanggal 7 Mei 2024
COD tanggal 8 Juni 2024

Penjualan		Rp 105,000.00		
Biaya Bahan	Rp	40,750.00		
Biaya Alat	Rp	6,666.67		
Tenaga	Rp	15,000.00		
		Rp 62,416.67	Rp 63,000.00	dibulatkan
Keuntungan		Rp 42,000.00		

f. Bulan Juni

Penjualan Mie Nakoku				
Bulan Juni 2024				
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total
1	Jati	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
2	Pak Hamzah	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
3	Nurbayan	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
4	Shidiq	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
5	Jazee	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
6	Anggita	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
7	Bu Cika	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
8	Pak Wardo	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
9	Lina	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
10	Bella	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
11	Kak Fina	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
12	Bu Dartik	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
13	Mas Naka	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
14	Amalia	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
15	Nopi	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
16	Mas Didit	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
17	Axel	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
18	Alifah	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
19	Kak Nanda	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
20	Pak Robi	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
Total		39	Rp 5,000.00	Rp 195,000.00

Keterangan :				
Open Pre Order tanggal 4-8 Juni 2024				
Pembuatan tanggal 9 Juni 2024				
COD tanggal 10 Juni 2024				
Penjualan		Rp 195,000.00		
Biaya Bahan	Rp 75,000.00		biaya satu resep	
Biaya Alat	Rp 6,666.67			
Tenaga	Rp 15,000.00			
		Rp 96,666.67	Rp 97,000.00	dibulatkan
Keuntungan		Rp 98,000.00		

g. Bulan Juli

Penjualan Mie Nakoku				
Bulan Juli 2024				
No.	Nama Pembeli	Jumlah	Harga	Total
1	Pak Edy	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
2	Denis	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
3	Amalia	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
4	Mas Didit	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
5	Kak Nana	3	Rp 5,000.00	Rp 15,000.00
6	Nisa	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
7	Fauzia	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
8	Wina	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
9	Ica	4	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
10	Hafiz	2	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
11	Mutia	1	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
12	Pengunjung Expo	50	Rp 5,000.00	Rp 250,000.00
Total		80	Rp 5,000.00	Rp 400,000.00

Keterangan :				
Open Pre Order tanggal 1-7 Juli 2024				
Pembuatan tanggal 28 Juli 2024				
COD tanggal 30 Juli 2024				
Expo Fiksi DIY 31 Juli 2024				
Penjualan		Rp 400,000.00		
Biaya Bahan	Rp 150,000.00		biaya satu resep	
Biaya Alat	Rp 6,666.67			
Tenaga	Rp 15,000.00			
		Rp 171,666.67	Rp 172,000.00	dibulatkan
Keuntungan		Rp 228,000.00		

3. Analisis SWOT

<i>STRENGTHS (S)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki banyak relasi konsumen dan pemasok- Sudah melayani pembayaran secara tunai dan E-Wallet melalui DANA, Shopeepay, dan Gopay.
<i>WEAKNESS (W)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Keterbatasan sumber daya manusia yakni tenaga kerja yang terbatas.
<i>OPORTUNITIES (O)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Mudah diinovasikan kembali mengenai rasa dan varian produk- Belum banyak kompetitor yang menjual produk serupa, yakni mie berbahan dasar tulang ikan tuna dan tanaman kelor.- Terdapat banyak pusat oleh-oleh dan toko kelontong di daerah Gunungkidul sebagai mitra usaha.- Permintaan untuk makanan sehat terus meningkat
<i>THREATS (T)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Olahan tulang ikan tuna dan tanaman kelor yang kurang familier di masyarakat.- Selera konsumen yang mudah berubah ubah