INOVASI MIE INSTAN BERNUTRISI MENGANDUNG KARBOHIDRAT PROTEIN LEMAK DAN SERAT TINGGI YANG MENGGABUNGKAN EKSTRAK SAYUR BAYAM BUAH NAGA DAN IKAN LELE UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA LOKAL

KARYA AKHIR

Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana

Dhita Cahyaning Tidar
NIM. B1021211146

PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2025

INOVASI MIE INSTAN BERNUTRISI MENGANDUNG KARBOHIDRAT PROTEIN LEMAK DAN SERAT TINGGI YANG MENGGABUNGKAN EKSTRAK SAYUR BAYAM BUAH NAGA DAN IKAN LELE UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA LOKAL

KARYA AKHIR

Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana

Dhita Cahyaning Tidar
NIM. B1021211146

PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

PERNYATAAN BEBAS DARI PLAGIAT

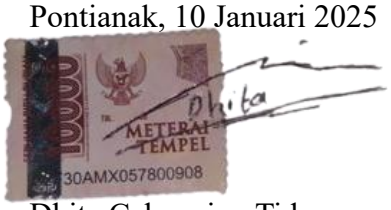
Nama	: Dhita Cahyaning Tidar
NIM	: B1021211146
Jurusan	: Manajemen
Program Studi	: Manajemen
Konsentrasi	: Sumber Daya Manusia
Judul Karya Akhir	: Inovasi Mie Instan Bernutrisi Mengandung Karbohidrat Protein Lemak dan Serat Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam Buah Naga dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya akhir dengan judul tersebut diatas, secara keseluruhan adalah murni karya penulis sendiri dan bukan plagiat dari karya orang lain, kecuali bagian-bagian yang dirujuk sebagai sumber pustaka sesuai dengan panduan penulisan yang berlaku (lembar hasil pemeriksaan plagiat terlampir).

Apabila di dalamnya terbukti penulis melakukan plagiat, maka sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis yang dapat berakibat pada pembatalan Karya Akhir dengan judul tersebut diatas.

Demikian pernyataan ini penulis buat dengan sebenar-benarnya.

Pontianak, 10 Januari 2025



Dhita Cahyaning Tidar
NIM.B1021211146

PERTANGGUNGJAWABAN KARYA AKHIR

Saya, yang tertandatangan di bawah ini:

Nama	: Dhita Cahyaning Tidar
NIM	: B1021211146
Jurusan	: Manajemen
Program Studi	: Manajemen
Konsentrasi	: Sumber Daya Manusia
Tanggal Ujian	: 10 Januari 2025

Judul Karya Akhir :
Inovasi Mie Instan Bernutrisi Mengandung Karbohidrat Protein Lemak dan Serat Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam Buah Naga dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal

Menyatakan bahwa Karya Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pontianak, 10 Januari 2025



Dhita Cahyaning Tidar
NIM.B1021211146

LEMBAR YURIDIS

INOVASI MIE INSTAN BERNUTRISI MENGANDUNG KARBOHIDRAT PROTEIN LEMAK DAN SERAT TINGGI YANG MENGGABUNGKAN EKSTRAK SAYUR BAYAM BUAH NAGA DAN IKAN LELE UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA LOKAL

Penanggung jawab Yuridis

Dhita Cahyaning Tidar
B1021211146

Jurusan : Manajemen
Program Studi : Manajemen
Konsentrasi : Sumber Daya Manusia
Tanggal Ujian : 10 Januari 2025

MAJELIS PENGUJI

Majelis Penguji	Nama NIP	Tgl/bln/thn	Tanda Tangan
Pembimbing 1	Helma Malini, S.E., M.M., Ph.D. NIP. 198109092006042002	20/01/2025	
Pembimbing 2	Dody Pratama Marumpe, S.Pd., M.M. NIP. 199111272022031006	20/01/2025	
Penguji 1	Dr. Wenny Pebrianti, S.E., M.Sc. NIP. 198502072006042001	20/01/2025	
Penguji 2	Ana Fitriana, S.E., M.M. NIP. 198506182019030201	20/01/2025	

Dinyatakan telah memenuhi persyaratan dan lulus
oleh Majelis Penguji dalam Ujian Karya Akhir
Program MBKM Kewirausahaan dan Komprehensif untuk
memperoleh gelar Sarjana.

Pontianak, 20 JANUARI 2025
Koordinator Program Studi Manajemen

Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M.
NIP. 199205082019031006

UCAPAN TERIMA KASIH

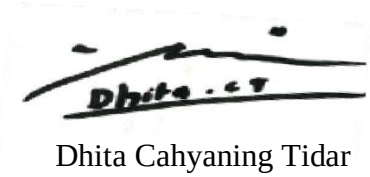
Alhamdulillahi Rabbil 'Alamin Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat limpahan rahmat, nikmat, taufik, hidayah, serta petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya akhir dengan judul *"*Inovasi Mie Instan Bernutrisi (Mengandung Karbohidrat, Protein, Lemak, dan Serat) Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam, Buah Naga, dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal*"* ini dengan sebaik-baiknya. Karya akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program strata satu (S1) pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tanjungpura Pontianak. Dengan penuh tekad, kesungguhan, dan cinta, karya akhir ini penulis persembahkan kepada Orang tua, saudara dan saudari, rekan seperjuangan, para sahabat dan orang terdekat penulis, yang selalu menjadi *suport system*, sumber doa, inspirasi, motivasi, dan semangat terbesar. Dukungan, dorongan, kasih sayang, serta pengorbanan yang mereka berikan selama ini adalah bagian terbesar dalam proses penulis menyelesaikan perjalanan akademik ini. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan dan ketulusan hati, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Garuda Wiko, S.H., M.Si., FCBArb. selaku Rektor Universitas Tanjungpura.
2. Dr. Barkah, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura.
3. Bapak Heriyadi, S.E., M.E., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura.
4. Dr. Wenny Pebrianti, S.E., M.Sc. selaku Sekretaris Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura sekaligus dosen penguji 1, yang telah memberikan arahan dan masukan berharga selama ujian seminar, sehingga laporan akhir ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya.
5. Bapak Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M. selaku Koordinator Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura.
6. Ibu Helma Malini, S.E., M.M., Ph.D. selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukannya selama proses akademik penulis hingga dapat menyelesaikan karya akhirnya.
7. Bapak Dody Pratama Marumpe, S.Pd., M.M. selaku dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan, saran, dan masukan yang sangat berharga selama proses menyelesaikan setiap rangaian penyusunan karya akhir ini.
8. Ibu Ana Fitriana, S.E., M.M. selaku dosen penguji 2, yang telah memberikan arahan dan masukan berharga selama ujian seminar, sehingga laporan akhir ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya.
9. Dosen tim MBKM yang telah memberikan materi dan pengarahan selama program MBKM dan penyelesaian karya akhir.

10. Keluarga penulis Ibu, Ayah, Adik, Kakek, Paman, Bibi, dan para kerabat yang selalu memberikan doa, dukungan moral maupun *financial* sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan ini dengan segala keterbatasan.
11. Para sahabat penulis Mbak Ningsih, Wanti, Pujah, Steffi, Iis, Qyan, dan Sufi yang senantiasa menguatkan saat penulis merasa ingin menyerah, selalu membersamai dan membantu penulis dalam mengurus segala keperluan baik administrasi, *financial*, maupun teknis selama proses akademik.
12. KIP-Kuliah UNTAN yang memberikan beasiswa sehingga membantu penulis dalam segi *financial* utama selama masa perkuliahan.
13. Rekan seperjuangan program MBKM, Anggraini, Desy, Nur, Faris, Hari, dan Gunawan terima kasih telah saling membantu, berbagi informasi, dan menjadi orang-orang yang selalu mengingatkan *time line* penyelesaian setiap rangkaian agenda program.
14. Rekan seperjuangan di semua organisasi yang penulis ikuti, mereka senantiasa menjadi sosok yang pengertian, *suport*, dan rela mem*backup* tugas penulis di organisasi selama menyelesaikan program MBKM.

Dan semua pihak yang selalu memberikan dukungan dan perhatian yang tidak bisa di sebutkan satu per satu.

Pontianak, 10 Januari 2025



Dhita Cahyaning Tidar
NIM. B1021211146

Inovasi Mie Instan Bernutrisi Mengandung Karbohidrat Protein Lemak dan Serat Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam Buah Naga dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal

Dhita Cahyaning Tidar
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Tanjungpura, Indonesia

ABSTRAK

Konsumsi mie instan di Indonesia, yang tercatat mencapai 14,26 miliar bungkus pada tahun 2023, menggambarkan tingginya permintaan terhadap produk makanan praktis, namun juga menimbulkan masalah terkait rendahnya kandungan gizi dan penggunaan pengawet yang berpotensi membahayakan kesehatan. Menyikapi tren global yang semakin menekankan pentingnya pola makan sehat, Veegie Noodle hadir sebagai solusi inovatif dengan mengembangkan mie instan berbahan dasar lokal seperti sayuran hijau, buah, dan ikan lele. Produk ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kualitas gizi konsumen, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi lokal di Pontianak. Dengan pencapaian omset sebesar Rp 6.167.500 pada periode Oktober hingga Desember 2024 dan telah memperoleh berbagai legalitas usaha seperti NPWP, NIB, sertifikat halal MUI, HAKI paten merek "Vivinyam", Sp-PIRT, serta hasil uji laboratorium yang menunjukkan kandungan gizi yang optimal, Veegie Noodle berkomitmen untuk memperluas pasar secara regional dan nasional melalui penerapan model bisnis Business to Business (B2B) dan Business to Consumer (B2C). Melalui langkah-langkah ini, Veegie Noodle bertujuan memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesehatan masyarakat, kesejahteraan ekonomi lokal, serta kesadaran konsumen akan pentingnya konsumsi pangan bergizi.

Kata Kunci : Veegie Noodle, mie instan sehat, ikan lele, bayam, buah naga, gaya hidup sehat, mie instan sehat, ekonomi lokal.

Inovasi Mie Instan Bernutrisi Mengandung Karbohidrat Protein Lemak dan Serat Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam Buah Naga dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal

Dhita Cahyaning Tidar
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Tanjungpura, Indonesia

ABSTRACT

Instant noodle consumption in Indonesia, which reached 14.26 billion packs in 2023, reflects the high demand for practical food products, but also raises concerns about the low nutritional content and the use of preservatives that may potentially harm health. Responding to the global trend emphasizing healthy eating habits, Veegie Noodle presents an innovative solution by developing instant noodles made from local ingredients such as green vegetables, fruits, and catfish. This product not only aims to improve consumers' nutritional quality but also supports local economic empowerment in Pontianak. With a revenue of IDR 6,167,500 from October to December 2024 and various business certifications including NPWP, NIB, MUI halal certificate, "Vivinyam" brand patent, Sp-PIRT, and laboratory test results showing optimal nutritional content, Veegie Noodle is committed to expanding its market regionally and nationally through Business to Business (B2B) and Business to Consumer (B2C) models. Through these efforts, Veegie Noodle aims to make a significant contribution to improving public health, local economic welfare, and consumer awareness of the importance of nutritious food consumption.

Keywords: *Veegie Noodle, healthy instant noodles, catfish, spinach, and dragon fruit, healthy lifestyle, healthy instant noodles, local economy.*

Inovasi Mie Instan Bernutrisi Mengandung Karbohidrat Protein Lemak dan Serat Tinggi yang Menggabungkan Ekstrak Sayur Bayam Buah Naga dan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Gizi dan Pemberdayaan Sumber Daya Lokal

RINGKASAN KARYA AKHIR

1. Latar Belakang

Masalah malnutrisi, khususnya stunting pada anak-anak dan remaja, masih menjadi tantangan serius di Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2021), sekitar 17% anak di bawah usia lima tahun mengalami stunting, yang mengindikasikan kekurangan gizi kronis. Meskipun mie instan menjadi makanan cepat saji yang sangat populer karena harga terjangkau dan kemudahan aksesnya, tingginya konsumsi mie instan di Indonesia juga memunculkan masalah kesehatan terkait rendahnya kandungan gizi dan penggunaan bahan pengawet yang berisiko. Pada 2023, Indonesia tercatat sebagai negara dengan konsumsi mie instan tertinggi kedua di dunia, mencapai 14,26 miliar bungkus, yang mencakup 12% dari total konsumsi global.

Untuk mengatasi masalah gizi rendah ini, penting untuk mengembangkan produk makanan yang tidak hanya praktis, tetapi juga bergizi. Sayur bayam, buah naga, dan ikan lele merupakan bahan lokal yang kaya akan nutrisi penting, seperti zat besi, vitamin A, vitamin C, dan protein berkualitas. Dengan mengkombinasikan bahan-bahan ini dalam produk mie instan, Veegie Noodle bertujuan untuk memberikan solusi yang lebih sehat, khususnya bagi anak-anak dan remaja yang membutuhkan asupan gizi yang lebih optimal. Mie instan berbahan lokal ini diharapkan dapat menjadi alternatif yang dapat mengatasi malnutrisi dan mendukung pola makan sehat di masyarakat.

Selain pencegahan malnutrisi, pengembangan Veegie Noodle bertujuan untuk meningkatkan daya tahan tubuh masyarakat. Nutrisi dari sayur bayam, buah naga, dan ikan lele memiliki potensi untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh, yang sangat penting dalam menghadapi berbagai penyakit. Produk ini juga diharapkan dapat mengubah persepsi masyarakat terhadap mie instan, yang sering dianggap sebagai makanan yang tidak sehat. Melalui kampanye edukasi yang tepat, konsumen diharapkan akan lebih memahami pentingnya memilih makanan yang bergizi dan mengadopsi pola makan sehat, sehingga meningkatkan kualitas kesehatan secara keseluruhan.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat, Veegie Noodle tidak hanya menawarkan alternatif mie instan yang bergizi, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi lokal. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal, produk ini mendukung pertanian

dan perekonomian lokal di Pontianak, sekaligus menciptakan peluang kerja baru. Oleh karena itu, Veegie Noodle diharapkan dapat memberikan dampak positif tidak hanya terhadap kesehatan masyarakat, tetapi juga terhadap kesejahteraan petani lokal dan perekonomian daerah secara keseluruhan.

2. Tujuan Mulia

Pendirian usaha mie instan berbahan campuran sayur bayam, buah naga, dan ikan lele merupakan inisiatif yang selaras dengan beberapa tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya dalam upaya mengatasi malnutrisi dan meningkatkan kualitas gizi masyarakat Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2021), sekitar 17% anak di bawah usia lima tahun mengalami stunting, yang mencerminkan kekurangan gizi kronis. Produk mie instan ini diharapkan menjadi solusi yang efektif dengan menyediakan asupan nutrisi yang lebih seimbang, mengandung zat besi dan vitamin A dari bayam, vitamin C dari buah naga, serta protein berkualitas tinggi dari ikan lele. Dengan demikian, produk ini mendukung pencapaian SDGs 2, yaitu mengakhiri kelaparan dan meningkatkan ketahanan pangan dan gizi yang lebih baik.

Selain itu, pengembangan produk ini juga mendukung pencapaian SDGs 3, yang menekankan pentingnya menjamin kehidupan sehat dan kesejahteraan bagi semua kelompok usia. Dengan memperkenalkan mie instan bergizi, yang menggabungkan bahan lokal bernutrisi tinggi, produk ini bertujuan untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh masyarakat dan mengurangi angka penyakit terkait malnutrisi. Kampanye edukasi dan pemahaman yang lebih baik mengenai kandungan gizi dari mie instan ini juga bertujuan untuk mengubah persepsi masyarakat terhadap mie instan, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dan mendukung pola makan yang berkelanjutan.

Dari perspektif ekonomi, produk ini mendukung SDGs 8 yang berfokus pada pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi dengan memberdayakan petani lokal melalui pemanfaatan bahan-bahan lokal, seperti bayam, buah naga, dan ikan lele. Kolaborasi antara produsen dan petani diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka, sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi lokal. Selain itu, dengan mengintegrasikan praktik pertanian berkelanjutan dan penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan, usaha ini berkontribusi pada SDGs 12, yaitu pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan, yang pada akhirnya mendukung keberlanjutan lingkungan dan efisiensi sumber daya alam. Dengan demikian, usaha ini tidak hanya berfokus pada keuntungan finansial, tetapi juga pada dampak positif terhadap kesehatan masyarakat, perekonomian lokal, dan kelestarian lingkungan.

3. Konsumen Potensial

1) *Segmenting*

Segmentasi konsumen mie instan di Indonesia dapat dibagi menjadi tiga kelompok berdasarkan tingkat kepedulian terhadap kesehatan: 15% konsumen tidak peduli, lebih mengutamakan rasa, kepraktisan, dan harga; 35% konsumen peduli, memperhatikan kesehatan namun tidak secara mendalam; dan 50% konsumen sangat peduli, dengan kesadaran tinggi terhadap pola makan sehat dan cenderung memilih produk yang mendukung kesehatan jangka panjang. Selain itu, berdasarkan distribusi pengeluaran, kelompok usia di bawah 16 tahun memiliki pengeluaran rendah, sementara kelompok usia 16-30 tahun dan di atas 30 tahun menunjukkan pengeluaran yang lebih tinggi seiring dengan kematangan karir dan pendapatan. Dalam hal konsumsi mie instan, 64% konsumen mengkonsumsinya secara rutin, 32% secara sporadis, dan 4% jarang mengkonsumsi mie, dengan faktor kesehatan mempengaruhi segmen terakhir. Total populasi Indonesia berdasarkan data terbaru adalah 281.603,8 juta jiwa, yang mencerminkan potensi pasar yang besar untuk produk mie instan dengan berbagai preferensi konsumsi ini.

2) *Targeting*

Vivinyam Veegie Noodle menetapkan target pasar dengan mempertimbangkan perilaku konsumen Indonesia terkait konsumsi mie instan, distribusi usia, pengeluaran, serta kesadaran terhadap gizi. Dengan menargetkan konsumen dengan tingkat konsumsi mie instan sedang hingga tinggi, produk ini berupaya memaksimalkan potensi pasar yang besar. Strategi pemilihan lini usia yang mencakup semua kelompok demografi dan beragam tingkat pengeluaran bertujuan untuk menciptakan inklusivitas dan memastikan produk dapat diakses oleh berbagai kalangan. Fokus utama pada konsumen yang memiliki kesadaran sedang hingga tinggi terhadap kandungan gizi dan kesehatan, akan menyelaraskan produk dengan nilai kesehatan dan keterjangkauan yang diutamakan oleh segmen ini. Dengan pendekatan ini, Vivinyam Veegie Noodle dapat menangkap pasar yang luas, sekaligus mengedukasi konsumen untuk mengadopsi kebiasaan makan sehat melalui produk inovatif dan bergizi.

3) *Positioning*

Veegie Noodle ingin memposisikan produknya sebagai merek mie instan yang tidak hanya praktis dan ekonomis, tetapi juga kaya akan kandungan gizi, seperti serat, protein, lemak, karbohidrat, omega-3, omega-6, dan kalsium yang cukup tinggi. Dengan menggunakan bahan-bahan lokal bergizi seperti sayur bayam, buah naga, dan ikan lele, produk ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan nutrisi yang lebih baik dibandingkan mie instan

konvensional. Veegie Noodle bertujuan untuk menjadi pilihan utama bagi konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan keseimbangan gizi, sambil tetap menawarkan kepraktisan dan harga yang terjangkau.

4) TAM, SAM, SOM

- *Total Addressable Market* (TAM): Populasi seluruh penduduk Indonesia, yang diperkirakan sekitar 281 juta jiwa pada 2024, mencerminkan potensi pasar yang besar seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya gizi seimbang.
- *Serviceable Available Market* (SAM): Dengan memperhatikan kemampuan usaha saat ini adalah 96% dari total penduduk Indonesia, sekitar 270 juta jiwa, yang terbagi dalam segmentasi konsumsi mie tinggi dan sedang.
- *Serviceable Obtainable Market* (SOM): Untuk jangka pendek distribusi penjualan ditargetkan pada 6.568 jiwa, mengingat keterbatasan kapasitas produksi yang masih bersifat manual.

4. Produk

Vivinyam Veegie Noodle menawarkan kelebihan signifikan dibandingkan mie instan konvensional dengan menggabungkan bahan-bahan alami yang kaya gizi. Bayam yang digunakan dalam produk ini memberikan zat besi, serat, kalsium, serta antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari kerusakan sel dan mencegah penyakit serius. Buah naga menambah kandungan serat, vitamin C, dan mineral penting untuk kesehatan pencernaan dan kulit, sementara ikan lele menyediakan protein berkualitas tinggi, asam lemak omega-3 dan omega-6, serta vitamin B12 untuk mendukung kesehatan jantung dan sistem saraf. Keunggulan ini menjadikan Vivinyam Veegie Noodle pilihan mie instan yang tidak hanya praktis, tetapi juga menawarkan nilai gizi yang jauh lebih lengkap dan seimbang dibandingkan produk mie instan lainnya, menjadikannya alternatif sehat yang ideal bagi konsumen yang peduli dengan kesehatan.

5. Sumber Daya

Dalam mengelola usaha Veegie Noodle, saat ini semua aspek operasional, mulai dari produksi hingga pemasaran, dikerjakan secara pribadi. Namun, ke depannya, usaha ini bertujuan untuk merekrut karyawan terintegrasi yang akan mendukung operasional bisnis secara menyeluruh. Keterampilan yang dibutuhkan meliputi pengembangan produk berkualitas tinggi dengan bahan alami seperti bayam, buah naga, dan ikan lele, serta pengelolaan sumber daya produksi untuk memastikan efisiensi dan kualitas. Selain itu, pengelolaan keuangan yang tepat dan pemanfaatan pemasaran digital akan menjadi aspek penting dalam memaksimalkan penjualan.

Sumber daya fisik usaha ini meliputi mesin produksi, blander, dan food dehydrator untuk skala besar, serta fasilitas produksi yang mendukung proses pengemasan dan distribusi yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Pengadaan bahan baku dilakukan langsung dari petani dan peternak lokal untuk memastikan kesegaran. Dari sisi non-fisik, Veegie Noodle menjalin kemitraan dengan pemasok lokal untuk pasokan bahan baku dan ahli gizi untuk memastikan produk ini memenuhi standar gizi yang optimal. Produk ini juga sedang dalam proses uji kandungan gizi bersama tim ahli gizi dari Fakultas Pertanian Politeknik Negeri Pontianak.

6. Pemasaran

Strategi pemasaran Veegie Noodle fokus pada peningkatan kesadaran merek, penjualan, dan loyalitas pelanggan melalui saluran distribusi B2C dan B2B. Produk ini dipasarkan melalui e-commerce seperti Tokopedia, Shopee, dan Lazada, serta toko ritel untuk konsumen individu, sementara pasar bisnis dijangkau melalui kemitraan dengan restoran, kafe, dan distributor makanan. Kesadaran merek dibangun melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok, serta kolaborasi dengan influencer dan ulasan produk. Untuk meningkatkan loyalitas, Veegie Noodle menawarkan program loyalitas dengan reward pembelian dan layanan pelanggan responsif, yang bertujuan untuk mendorong pembelian berulang dan memperkuat hubungan jangka panjang dengan konsumen.

7. Financial Highlights

Berikut ini disajikan ringkasan utama dari Laporan Laba Rugi (Profit & Loss Statement) Veegie Noodle untuk periode Oktober, November, dan Desember 2024. Laporan ini mencakup data terkait pendapatan, biaya pokok penjualan (HPP), laba bruto, beban administrasi, serta laba operasional, yang memungkinkan pemantauan tren pendapatan dan profitabilitas perusahaan serta evaluasi terhadap efektivitas pengelolaan keuangan dalam kegiatan operasional Veegie Noodle.

Tabel 1. Profit & Loss Statement Highllights

POS LABA RUGI	Okt-24	Nov-24	Des-24
Penjualan	Rp3.000.000	Rp2.902.500	Rp255.000
Harga Pokok Penjualan (HPP)	-Rp1.327.600	-Rp1.284.453	- Rp109.527
Laba Kotor	Rp1.672.400	Rp1.618.047	Rp145.473
Beban Penjualan & Administrasi umum	- Rp1.500.000		
Keuntungan Oprasional	Rp172.400,00	Rp1.618.047,00	Rp145.473,00

Beban Lainya		-Rp500.000,00	
Pendapatan Lainya	Rp 10.000		
Laba Usaha	Rp182.400,00	Rp1.118.047,00	Rp145.473,00

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN BEBAS DARI PLAGIAT ii
PERTANGGUNGJAWABAN KARYA AKHIR iii
LEMBAR YURIDIS iv
UCAPAN TERIMA KASIH v
ABSTRAK vii
ABSTRACT viii
RINGKASAN KARYA AKHIR ix
1. Latar Belakang ix
2. Tujuan Mulia x
3. Konsumen Potensial xi
4. Produk xii
5. Sumber Daya xii
6. Pemasaran xiii
7. Financial Highlights xiii
DAFTAR ISI xv
DAFTAR TABEL xvii
DAFTAR GAMBAR xviii
DAFTAR LAMPIRAN xix
ISI KARYA AKHIR 1
A. RINGKASAN 1
B. TUJUAN MULIA (NOBLE PURPOSE) 2
C. KONSUMEN POTENSIAL 5
1. Segmenting,Targeting, Positioning 5
2. Total Addressable Market (TAM), Serviceable Available Market (SAM), Share of Market (SOM) 8
3. Analisa Pesaing 9
D. PRODUK 12
E. SUMBER DAYA 14
1. Kemampuan dan Keterampilan: 14

2. Sumber Daya Fisik: 14
3. Sumber Daya Non-Fisik: 15
F. PEMASARAN 15
1. Strategi Penjualan 15
2. Strategi Kesadaran Merek 16
3. Loyalitas Pelanggan 16
G. KEUANGAN 17
1. Laba Rugi 17
2. Harga Pokok Penjualan (HPP) 17
3. Laporan Arus Kas 18
H. RENCANA KEGIATAN DAN PENGGUNAAN ANGGARAN 19
K. JADWAL PELAKSANAAN 20
J. DAFTAR PUSTAKA 21
K. BUSINESS MODEL CANVAS 23
1. Business Model Canvas 23

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Profit & Loss Statement Highllights xiii
Tabel 2. Laporan Laba Rugi..... 17
Tabel 3. Harga Pokok Penjualan (HPP)..... 17
Tabel 4. Laporan Arus Kas 18

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Diagram 17 Poin SDGs 4
Gambar 2. Tingkat Kepedulian Masyarakat Terhadap Kandungan Gizi Makanan yang Dikonsumsi 5
Gambar 3. Persentase Penduduk menurut Distribusi Pengeluaran, dan Kelompok Umur, 2023 6
Gambar 4. Data intensitas konsumsi mie Masyarakat Indonesia 2022 6
Gambar 5. Diagram Analisis Kompetitor Mie Berbahan Alami 12
Gambar 6. Produk Vivinyam Veegie Noodle 12
Gambar 7. Informasi Gizi Pada Mie Instan Biasa dan Persentase Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan menurut Kelompok Komoditas 13

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

LAMPIRAN I SK DEKAN xxiv
LAMPIRAN II LEGAL DAN ADMINISTRASI..... xxxvii
LAMPIRAN III BUKTI TRANSAKSI KEUANGAN xlix
LAMPIRAN IV ALAT PEMASARAN lii
LAMPIRAN V DOKUMENTASI..... lxii