**RINGKASAN**

**Produksi dan Pemasaran Stik Rasa Daun Jeruk Purut,** Sekar Ajeng Putri Utami, Nim B32171916, Tahun 2020, 47 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur, air serta bahan tambahan lainnya yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan digoreng, bercita rasa gurih serta bertekstur renyah. Penambahan daun jeruk purut dalam pembuatan stik diharapkan dapat menghasilkan stik dengan citarasa yang khas dan unik serta disukai konsumen. Produk stik rasa jeruk purut belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan diterima oleh masyarakat. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal, menganalisa kelayakan usaha stik rasa daun jeruk purut dan untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan stik rasa daun jeruk purut.

Metodologi dalam produksi stik rasa daun jeruk purut meliputi pra produksi dan produksi selama 15 kali. Proses produksi stik rasa daun jeruk purut terdiri atas beberapa tahap yaitu persiapan bahan baku, penghalusan, pencampuran bahan, penggilingan, pencetakan adonan, penggorengan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi stik rasa daun jeruk purut direncanakan menghasilkan 240 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 8.000.

Hasilnya diperoleh bahwa proses produksi stik rasa daun jeruk purut meliputi beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, penghalusan daun jeruk purut, pencampuran bahan-bahan, penggilingan adonan, pencetakan adonan menjadi bentuk pipih memanjang dengan panjang ± 14 cm, penggorengan suhu 160℃-163℃ selama 3 menit, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produk stik rasa daun jeruk purut selama 15 kali produksi menghasilkan stik berwarna kuning keemasan bintik hijau, beraroma khas daun jeruk purut cukup kuat, rasa gurih dengan khas daun jeruk purut cukup kuat, bertekstur renyah dan disukai oleh panelis.

Produk stik rasa daun jeruk purut selama 15 kali produksi menggunakan daun jeruk purut 1200 gr, tepung terigu 15000 gr, tepung tapioka 3750 gr, telur 60 butir, margarin 3000 gr, garam 450 gr dan gula pasir 75 gr. Berat adonan 29190 gr, produk jadi 27525 gr, produk rusak 195 gr sehingga menghasilkan 269 kemasan berisi 100 gr seharga Rp. 8.000/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp. 1.195.172, keuntungan Rp. 947.828 dengan laju keuntungan 79% dan B/C ratio 1,79. Titik impas terjadi pada 12 kemasan yaitu Rp. 95.217. Sehingga dapat dikatakan usaha ini layak untuk dijalankan. Pemasaran stik rasa daun jeruk purut menggunakan metode langsung secara konvensional (68,9%) lebih besar dibandingkan melalui media online (31,0%). Untuk mempercepat proses penggilingan dan pencetakan adonan disarankan menggunakan alat *pasta maker* listrik. Selain itu, perlu adanya perbaikan pada kemasan stik rasa daun jeruk purut supaya produk tetap utuh dan meminimalisir kerusakan ketika proses pengiriman ke luar kota.