

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang, Fitriah Nurul Islami, NIM B32191641, Tahun 2022, 88 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing)

Stik kelapa sangrai merupakan sejenis makanan kue kering ringan serupa stik bawang sederhana dengan bentuk pipih memanjang, gurih dan renyah yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, kelapa sangrai, lemak, telur dan penyedap rasa dengan tambahan variasi dan gizi dari penambahan sayur kacang panjang. Produk stik kelapa sangrai dengan penambahan sayur kacang panjang memiliki warna hijau, rasa dan aroma gurih serta menyehatkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Pembuatan produk stik kelapa sangrai dengan penambahan sayur kacang panjang berlangsung sebanyak 15 kali produksi dengan total sebanyak 150 kemasan yang dijual seharga Rp 8.500 per kemasan 85 gram. Proses produksi meliputi persiapan alat dan bahan, penyangraian kelapa parut, penimbangan bahan, perebusan kacang panjang, pencampuran bahan, pemipihan adonan, pemotongan adonan stik, penggorengan stik penimbangan dan pengemasan. Formulasi yang digunakan adalah 500 gram tepung terigu, 150 gram tepung tapioka, 150 gram kelapa parut, 200 gram kacang panjang, telur 50gr, mentega 30 gram, bawang putih 20 gram, garam 15 gram, penyedap rasa 9 gram.

Total biaya produksi yang dibutuhkan dalam membuat stik kelapa sangrai dengan penambahan sayur kacang panjang adalah sebesar Rp. 943.278, keuntungan Rp. 331.722, laju keuntungan 35,1%, R/C ratio 1,4, dan titik impas berada pada 10 kemasan dengan harga sebesar Rp. 87.368. Metode pemasaran yang digunakan adalah metode pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada konsumen secara *face to face* ataupun dengan media sosial dan tidak langsung dengan melalui penitipan. Pemasaran produk stik kelapa sangrai dengan penambahan sayur kacang panjang lebih banyak terjual dengan metode pemasaran langsung.