

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Ikan Teri (*Stolephorus tri*) Rasa Balado, Steiven Joy Evandy Sinaga, NIM B32191328, Tahun 2022, 88 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Bapak M. Ardiyansyah S. N, S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang berbentuk pipih dan panjang, stik mempunyai warna kuning keemasan, rasa gurih serta bertekstur renyah, beraroma khas kue. Stik ikan teri rasa balado merupakan bentuk diversifikasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat menambah variasi olahan ikan teri untuk dapat dikonsumsi. Stik ikan teri rasa balado memiliki bentuk pipih memanjang, berwarna khas balado dengan rasa pedas dan gurih, beraroma khas ikan teri dan memiliki tekstur yang renyah.

Proses produksi stik ikan teri rasa balado ini dilakukan selama 15 kali. proses produksi meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencucian, pelumatan dan pencampuran bahan, penggilingan, pencetakan, penggorengan, pengemasan dan pelabelan. Produksi stik ikan teri rasa balado menghasilkan 150 kemasan dengan harga jual Rp.12.000 per kemasan dengan berat 75 gram.

Proses pemasaran stik ikan teri rasa balado dilakukan secara tidak langsung dan langsung. Dimana media *online* (WhatsApp) merupakan media komunikasi yang tepat dengan tingkat penjualan yang tinggi. Hasil analisa usaha produksi stik ikan teri rasa balado mendapat keuntungan sebesar Rp.605.989 dengan laju keuntungan 50,75%, serta R/C ratio 1,5.