

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Cheese Stik Bayam (Cheesbay)**, Devi Nurin Cahyani, NIM B32191874, Tahun 2022, 86 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing)

Cheese stik adalah kue kering berbentuk seperti tongkat yang terbuat dari bahan utama tepung terigu yang memiliki kandungan gluten dan pati. Stik Keju yang dikenal dengan sebutan Cheesbay merupakan modifikasi stik dengan penambahan Keju dan Bayam. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui optimasi proses produksi Cheesbay yang disukai konsumen, kelayakan usaha Cheesbay dan model pemasaran yang tepat.

Metode yang digunakan diawali dengan survey pasar yang dilakukan di pasar Leces, Toko Khusnawiyah dan toko Laila Berkah Kabupaten Probolinggo. Pra produksi dan produksi Cheesbay 15 kali selama 1 bulan. Proses pembuatan Cheesbay terdiri dari persiapan bahan baku, Penimbangan Komposisi Bahan, Pencucian Bayam, Pencampuran Bahan, Pembentukan Stik, Penggorengan Stik, Penirisan Stik, Pengemasan dan Pelabelan Stik yang sudah ditiriskan dimasukkan pada kemasan mika standing pouch yang sudah terpasang label, dengan berat 100 gram setiap kemasannya. Pengemasan dilakukan dengan timbangan agar berat produk rata disetiap kemasannya.

Produk Cheese Stik Bayam layak dijadikan usaha, pada 15 kali produksi dengan kapasitas 157 kemasan menghasilkan keuntungan Rp. 370.650, dengan laju keuntungan 30,90%, B/C ratio 1,31, biaya variable/unit Rp. 7.600, BEP produksi 3 kemasan, BEP rupiah Rp. 25.421.

Pengawasan mutu produksi dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku sampai pengemasan. Pengawasan mutu produksi Cheesbay harus dilakukan untuk mempertahankan mutu produk pada saat proses produksi. Produk Cheesbay yang dihasilkan cenderung sangat disukai konsumen dengan kriteria dengan sifat organoleptik warnanya coklat agak keemasan (4,32), rasa sedap (4,13), tekstur renyah (4,16), dan aroma beraroma keju (4,15).