

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Stik Kentang, Raras Puspita Sari, NIM B32190287, Tahun 2022, 60 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Pembimbing)

Stik merupakan salah satu makanan ringan berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, telur, margarin dan air yang memiliki sifat renyah dan gurih. stik kentang ini merupakan variasi dari stik. Penambahan kentang dan daun seledri pada pembuatan stik ini diharapkan mampu menghasilkan stik dengan citarasa yang khas dan gurih yang dapat diterima oleh konsumen. Kentang digunakan sebagai bahan dalam pembuatan stik karena kentang memiliki kandungan gizi yang baik seperti karbohidrat, protein, mineral, serat, vitamin B, dan vitamin C. kelebihan dari kentang itu sendiri yaitu kaya akan manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh diantaranya dapat membantu mengendalikan kadar gula darah, menjaga kesehatan jantung serta dapat menurunkan tekanan darah.

Penggunaan seledri pada pembuatan stik kentang ini untuk menambah aroma dan rasa gurih pada stik kentang. Daun seledri mempunyai efek anti hipertensi, diuretik dan antirematik. Rasa seledri ini cenderung manis sehingga mampu menambah citarasa dalam masakan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi stik kentang yang optimal dan disukai konsumen, kelayakan usaha stik kentang, dan metode pemasaran yang efektif untuk memasarkan stik kentang.

Proses pembuatan stik kentang terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, penimbangan bahan baku, pengupasan kulit kentang, pemotongan kentang, pengukusan kentang, penghalusan kentang, pencampuran bahan, pencetakan adonan, penggorengan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan jumlah total hasil produksi yaitu 375 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 25 kemasan dengan harga Rp. 7.000 setiap kemasan.