

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Stik Buah Naga, Nurhakim Candra Rahmadhani, NIM B32191416, Tahun 2022, 49 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Sasmita, S.TP, MP. (Pembimbing)

Stik adalah makanan ringan atau camilan dengan aroma cukup kuat, teksturnya renyah, berbentuk batang panjang dan dengan warna kuning cerah. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang. Cara pemasakkannya adalah dengan cara digoreng. Stik mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah.

Proses produksi Stik Buah Naga terdiri dari beberapa tahapan yaitu Persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pengestrakan buah, pencampuran dan pembuatan adonan, pemipihan adonan, pencetakan, penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan. Proses produksi diawali dengan tahap pra produksi sebagai acuan dalam pelaksanaan produksi. Pada formulasi ke-1 menggunakan tepung tapioka sebanyak 300g dan susu cair. Pada formulasi ke 2 tepung tapioka dikurangi menjadi 100g dan susu bubuk. Formulasi yang digunakan pada proses produksi adalah formulasi yang ke 2. Analisis sensoris atau uji organoleptik menggunakan 25 orang panelis tidak terlatih. Uji yang digunakan adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik meliputi sebagian atribut penilaian, antara lain yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Stik buah naga diproduksi sebanyak 15 kali selama bulan Mei - Juni, dalam 1 kali produksi menghasilkan jumlah akhir 1 kg stik buah naga. Stik buah naga dikemas menggunakan *standing pouch* berisi 100gr/kemasan. 2.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) stik buah naga dilaksanakan selama 15 kali produksi. Produk yang dihasilkan selama 15 kali produksi sebanyak 150 kemasan. Harga jual produk sebesar Rp 8000 per kemasan. Total biaya produksi sebesar Rp 904.616, pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 1.200.000, memiliki laju keuntungan 32,65% BEP Produksi sebesar 44 kemasan, BEP Rupiah sebesar Rp. 318.930 dan R/C Ratio 1,32 sehingga layak untuk dilanjutkan karena nilai R/C Ratio >1.