

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran Stik Labu Siam (*Sechium edule*) Dengan Berbagai Varian Rasa, Nabila Asri Suprayitna Putri, NIM B32191712, Tahun 2022, 85 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni K, S.TP, MP (Pembimbing).

Stik merupakan salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat Indonesia. Stik biasa di konsumsi sebagai camilan karena teksturnya yang renyah dan ringan. Rasa stik biasanya asin gurih atau manis tergantung dari bahan yang digunakan. Dalam proyek usaha mandiri ini (PUM) stik yang diproduksi memiliki rasa gurih dan menggunakan labu siam sebagai bahan bakunya.

Pemilihan labu siam sebagai bahan pembuatan stik karena, labu siam sangat mudah ditemukan di pasar tradisional terdekat tempat produksi, inovasi olahan labu siam belum banyak ada dipasaran, selain itu untuk mengatasi pasca panen buah labu siam, dengan begitu penggunaan labu siam sebagai bahan pembuatan stik ini akan meningkatkan nilai jual labu siam.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan stik labu siam dengan berbagai varian rasa, meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap stik labu siam, dan menghitung kelayakan usaha. Produksi dilaksanakan pada bulan Mei-Juni yang bertempat di rumah penulis. Produksi dilakukan sebanyak 15 kali dengan jumlah total hasil produksi 165 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 11 kemasan dengan harga Rp 8.000 tiap kemasan.

Metode pemasaran yang digunakan adalah secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung kepada konsumen dinilai lebih efektif karena calon konsumen dapat melihat produk secara langsung. Pemasaran tidak langsung dilakukan dengan menggunakan media social instagram dan whatsapp. Penjualan stik labu siam dengan varian rasa ini mendapat keuntungan sebesar Rp. 350.623,61, dengan laju keuntungan 30%, serta R/C Ratio sebesar 1,30 dimana usaha ini layak dijalankan karena nilai R/C ratio >1.