

RINGKASAN

Analisa Usaha *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk, Desi Nur Permatasari, Nim B32190102, Tahun 2020, 86 hlm., Program Studi Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP., M.Sc (Pembimbing 1).

Ubi jalar ungu termasuk panganan lokal yang mudah rusak dan perlu adanya pengolahan lanjutan agar menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama yaitu tepung. Tepung ubi jalar ungu merupakan produk setengah jadi dari umbi ubi jalar ungu yang melimpah dan perlu adanya diversifikasi pengolahan agar menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Produksi kopi mengalami peningkatan dari tahun 2019 ke tahun 2020 dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini dapat terlihat dari semakin populernya tren konsumsi kopi dan semakin banyak dibukanya kedai kopi. Upaya pengolahan kopi menjadi produk pangan dapat dijadikan ide mengingat konsumsi kopi pada umumnya sebagai minuman, misalnya kopi dapat diolah menjadi produk *Stick* sebagai makanan selingan.

Tujuan dari produksi dan pemasaran *Stick* Ubi Kopi yaitu mengolah ubi jalar ungu dan kopi menjadi produk *Stick* sebagai makanan selingan. *Stick* merupakan jenis makanan selingan berbentuk persegi panjang, dibuat dari tepung tapioka atau tepung terigu dengan pemanis, bertekstur relatif normal tidak rapuh atau menjadi renyah jika dikunyah. Selain itu, tujuan dari produksi ini juga untuk mengetahui hasil uji kesukaan dan analisa biaya pada *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk.

Produksi *Stick* Ubi Kopi dilakukan sebanyak 15 kali produksi menggunakan ubi jalar ungu sebanyak 7.500 gram dan kopi bubuk 750 gram menghasilkan 180 kemasan dengan keuntungan sebesar Rp. 457.248, laju keuntungan 32% dan B/C ratio 1,3.