

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Tape Singkong, Kurniatul Fajar, Nim B32171980, Tahun 2020, 96 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D. (Pembimbing I).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang sering dikonsumsi pada saat santai atau di sela-sela makan besar. Bahan baku dasar dari stik pada umumnya adalah tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air. Stik biasa dijumpai dengan bentuk pipih panjang, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Adonan stik tergolong dalam adonan goreng jenis padat. Stik dapat dihidangkan setiap saat baik sebagai makanan selingan, makanan camilan, sebagai teman minum teh dan dapat juga sebagai buah tangan saat mengunjungi saudara.

Stik tape singkong merupakan sebuah inovasi produk baru yang berbahan dasar tepung terigu dengan campuran tape yang telah dihaluskan dan dicampurkan pada adonan untuk menambah citarasa produk stik khas tape yang masih jarang dipasarkan, sehingga berpeluang besar dalam meningkatkan daya tarik konsumen untuk mencoba produk inovasi stik tape singkong.

Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah; 1) untuk mengetahui cara memproduksi stik tape singkong yang renyah dan dapat diterima oleh masyarakat, 2) mendapatkan kelayakan usaha produksi stik tape singkong, dan 3) mengetahui strategi yang baik untuk memasarkan produk stik tape singkong.

Metodologi yang digunakan dalam produksi stik tape singkong meliputi pra produksi dan produksi. Proses produksi stik tape singkong terdiri atas beberapa tahapan yaitu meliputi proses persiapan bahan yang akan digunakan, penimbangan, penghalusan tape, pencampuran adonan hingga kalis, percetakan, penggilingan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pelabelan dan pengemasan. Pra produksi stik tape singkong direncanakan menghasilkan 170 kemasan dalam 10 kali produksi yang dijual seharga Rp. 9.000/kemasan. Pemasaran stik tape singkong dilakukan secara langsung (Konvensional) dan secara media online. Realisasi produksi stik

tape singkong menghasilkan 170 kemasan selama 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp. 10.000 dengan berat 100 gr setiap kemasannya.

Proses produksi stik tape singkong dilakukan dengan cara penggorengan suhu 160°C dengan waktu 3-4 menit. Stik tape singkong menghasilkan 170 kemasan selama 10 kali produksi yang dijual dengan harga Rp 10.000/kemasan. Pemasaran langsung secara konvensional lebih cepat laku (75,24%) dibandingkan melalui media online (24,76%). Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 336.200 dengan laju keuntungan sebanyak 24,66 %, R/C ratio 1,24. Jika mengacu pada R/C ratio >1 maka usaha stik tape singkong ini layak dijadikan sebagai usaha.