

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Cokelat Dari Kulit Pangsit dan Roti Tawar, Siti Nurjannah, NIM B32200949, Tahun 2023., 95 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP, MP (Pembimbing).

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 dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng (Pratiwi,2013). Makanan olahan berupa stik saat ini telah mengalami banyak perkembangan salah satunya dengan memanfaatkan bahan dasar berupa kulit pangsit. Pada umumnya produk stik cokelat berbahan dasar kulit pangsit memiliki isian buah pisang ataupun tanpa isian. Namun pembuatan stik cokelat pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menggunakan tambahan bahan dasar roti tawar pada bagian dalam nya untuk mempertahankan tekstur renyah dari kulit pangsit setelah mengalami proses pengolahan karena terjadi pengurangan kadar air pada saat penggorengan. Selain itu penggunaan roti yang memiliki rasa tawar ini bertujuan untuk menonjolkan rasa cokelat pada stik sesuai dengan namanya yaitu stik cokelat dan juga sebagai inovasi terbaru dalam penggunaan roti tawar yang pada umumnya dikonsumsi hanya dengan selai saja.

Pada umumnya stik cokelat disajikan menggunakan cokelat leleh salah satunya yaitu cokelat compound. Cokelat compound merupakan cokelat blok dengan berbagai rasa dan warna yang terbuat dari bubuk kakao dan lemak nabati serta bahan tambahan berupa pemanis dan pewarna. Salah satu keunggulan dari cokelat compound ini adalah memiliki titik leleh yang cukup tinggi yaitu 40 °C sehingga tidak mudah leleh dan dapat disimpan di suhu ruang. Dalam hal ini saya menggunakan cokelat compound rasa cokelat dan varian rasa lainnya (strawberry dan matcha) sebagai varian rasa stik kulit pangsit yang tersaji dalam satu kemasan pada Proyek Usaha Mandiri ini.

Berdasarkan hasil survei yang diketahui penulis bahwa hampir 3 kali sehari orang Indonesia konsumsi cemilan dibanding 2,5 kali buat konsumsi makanan berat sehari. Oleh karena itu inovasi produk stik cokelat dari kulit pangsit dan roti tawar

ini diharapkan dapat meningkatkan daya minat masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhannya dalam bidang makanan khususnya makanan ringan.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui cara produksi, analisa kelayakan usaha, cara pemasaran dan daya terima terhadap stik coklat dengan penggunaan bahan dari kulit pangsit dan roti tawar dalam penyajian yang dilaksanakan di Desa Pejaten RT 13 mulai bulan April sampai Juni 2023.

Produksi stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar menghasilkan 225 kemasan dalam 15 produksi. Setiap produksi menghasilkan 14 – 15 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp.15.000/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung, pemasaran tidak langsung melalui media online, dan jasa titip ditoko. Total biaya produksi sebesar Rp. 2.651.904, pendapatan yang diperoleh sebesar Rp.3.375.000 memiliki laju keuntungan 38%, BEP Produksi sebesar 3,6 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp.54.857, dan B/C rasio 1,27 sehingga layak dijadikan peluang usaha. Saran pembuatan produk stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar yaitu perlu control suhu dan lama penggorengan yang tepat agar menghasilkan stik kulit pangsit yang matang sempurna dengan tekstur renyah dan warna kuning keemasan.