

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Madu (*Ipomoea batatas* ‘Cilembu’), Rina Fernanda, NIM B32200712, Tahun 2023, 103 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Stik adalah salah satu jenis makanan ringan atau pastry dengan bahan dasar tepung terigu atau tepung gandum, tepung tapioka, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan pengolahannya dengan cara digoreng, memiliki rasa yang gurih serta bertekstur renyah. Penambahan ubi madu pada pengolahan stik ini diharapkan mampu menjadikan olahan stik dengan citarasa yang unik dan berbeda serta dapat diterima oleh masyarakat luas. Ubi madu mengandung vitamin A dalam bentuk β -karoten yaitu sejumlah 8.509 mg, merupakan jumlah yang cukup tinggi untuk memperbaiki gizi bagi masyarakat yang membutuhkan vitamin A. Selain mengandung vitamin A dalam jumlah yang tinggi, ubi madu Cilembu juga mengandung kalsium sebesar 30 mg per 100 gram, vitamin B-1 sebesar 0,1 mg, Vitamin B-2 sebesar 0,1 mg dan niacin sebesar 0,61 mg, serta vitamin C sebesar 2,4 mg. Selain itu, ubi madu Cilembu juga memiliki kandungan karbohidrat sebesar 20,1 gram, protein sebesar 1,6 gram, dan lemak sebesar 0,1 gram. Ubi madu cilembu dapat bermanfaat sebagai antioksidan yang kuat guna menetralkan keganasan radikal bebas, penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif yaitu seperti kanker dan penyakit jantung sehingga akan meningkatkan daya tahan tubuh dan kekebalan tubuh terhadap serangan penyakit degeneratif.

Proyek usaha mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi stik ubi madu yang baik dan benar yang dapat diterima oleh konsumen, mengetahui analisa biaya serta kelayakan usaha produk stik ubi madu sehingga layak untuk dipasarkan, serta mengetahui metode pemasaran produk stik ubi madu agar diterima oleh konsumen.

Proses pengolahan produk stik ubi madu terdiri dari beberapa tahapan proses yang terdiri dari persiapan alat dan bahan, pencucian ubi madu, pemotongan ubi madu, penimbangan ubi madu, pengukusan ubi madu, pengupasan ubi madu, penghalusan ubi madu, penimbangan bahan lainnya, pelelehan margarin,

pencampuran bahan, pencetakan adonan, penggorengan dan penirisan, pengemasan dan pelabelan. Produksi stik ubi madu memperoleh jumlah kemasan sebanyak 270 kemasan dalam 15 kali produksi. Setiap produksi mendapatkan sebanyak 18 kemasan dengan harga Rp. 8.500/pcs. Proses pemasaran produk stik ubi madu dilakukan secara langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada konsumen di lingkungan sekitar dan di tempat-tempat umum yang ramai pengunjung seperti alun-alun dan lain-lain. Produk juga dilakukan penawaran secara tidak langsung melalui media sosial *whatsapp* dan *instagram*. Target pembeli/konsumen dari produk stik ubi madu yaitu dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, sampai orang tua. Produksi stik ubi madu memiliki total biaya tetap sebesar Rp. 19.000, total biaya tidak tetap sebesar Rp. 1.698.550, total biaya produksi sebesar Rp. 1.717.550, harga pokok penjualan Rp. 6.361, dengan harga jual Rp. 8.500. Penjualan stik ubi madu memiliki total pendapatan Rp. 2.295.000, keuntungan sebesar Rp.577.450 dengan laju keuntungan 33,62%, serta R/C rasio sebesar 1,33. Produk stik ubi madu ini layak untuk dijadikan peluang usaha.