

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Jalar Ungu, Reza Septian Caturangga NIM. B32222634. Tahun 2025, 61 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing)

Stik ubi jalar ungu merupakan variasi dalam bidang pangan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dengan tambahan ubi jalar ungu, tepung tapioka, gula halus, margarin, garam, vanili. Dengan berbagai formulasi bahan cair yakni dari santan. Stik ubi jalar ungu yang memiliki rasa dominan manis yang sangat merakyat sehingga cocok sebagai salah satu makanan ringan yang dinikmati bersama oleh keluarga. Selain itu juga olahan makanan ringan ini dapat memberikan peluang usaha stik ubi ungu yang dapat mendatangkan keuntungan karena memiliki potensi besar dalam lingkup pasar.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan untuk mengetahui proses produksi stik ubi jalar ungu, mengetahui analisa kelayakan usaha, dan strategi pemasaran yang baik dalam memasarkan produk. proses produksi ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, Gedung Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Kegiatan dimulai dari bulan Februari – Mei 2025.

Produksi stik ubi jalar ungu dilakukan sebanyak 10 kali produksi dimana setiap produksi menghasilkan 11 kemasan dan total keseluruhan 110 kemasan. Pada analisa biaya dengan realisasi didapatkan biaya tetap Rp. 27.072, biaya tidak tetap Rp. 616.070, dengan total biaya produksi Rp. 643.142, total pendapatan Rp. 880.000, keuntungan Rp. 236.858, laju keuntungan 36%, dan R/C Ratio 1,3. Pemasaran yang dilakukan yakni dilakukan secara langsung (*offline*) yang dilakukan secara tatap muka kepada konsumen dan juga secara tidak langsung (*online*) yang dilakukan menggunakan promosi lewat sosial media.