

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Kelapa Rasa Keju , Sabrian Dwi Rizky Pamungkas, NIM B32222491, Tahun 2025, 50 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Bapak M. Ardiyansyah S.N, S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing)

Stik kelapa adalah makanan yang terbuat dari daging buah kelapa yang diiris tipis kemudian digoreng hingga kering dengan minyak panas dan api kecil. Makanan ini memiliki rasa gurih dari kelapa serta teksturnya yang renyah. Stik kelapa memiliki peluang pasar yang baik sebagai makanan atau camilan sehat, karena kelapa memiliki kandungan serat yang tinggi dan mudah ditemui di sekitar masyarakat, oleh sebab itu pemanfaatan daging buah kelapa sangat efisien dalam pembuatan inovasi produk.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk mengetahui proses produksi stik kelapa rasa keju yang dapat diterima oleh konsumen, hasil analisa kelayakan dan strategi pemasaran stik kelapa rasakeju. Proses produksi stik kelapa rasa keju terdiri dari sortasi bahan, penimbangan bahan, pengirisan kelapa, pencampuran bahan, penggorengan, pemberian bubuk keju, dan pengemasan.

Produk stik kelapa rasa keju dilakukan sebanyak 10 kali produksi yang menghasilkan 100 kemasan. Setiap kali produksi menghasilkan 10 kemasan dengan berat bersih 70 gram. Harga per kemasan yaitu Rp.10.000. Pemasaran produk stik kelapa rasa keju dilakukan secara langsung maupun melalui media online untuk menjangkau konsumen lebih luas seperti menggunakan *whatsapp*. Penjualan stik kelapa rasa keju mendapatkan keuntungan sebesar Rp.263.212 dengan laju keuntungan 35,72%, R/C Ratio 1,35. Pemasaran dilakukan secara langsung dan tidak langsung.