

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Daun Kelor, Dewi Anggraini, NIM B32170977, Tahun 2020, 87 halaman, Teknologi pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Pembimbing).

Stick merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup diminati masyarakat. Kesukaan masyarakat terhadap *stick* ini menjadikannya sebagai salah satu produk olahan makanan ringan yang banyak diproduksi. Variasi *stick* sudah banyak dikembangkan mulai dari *stick* original, *stick* keju hingga *stick* ikan. Daun kelor merupakan salah satu tanaman dengan ciri bentuk tangkai memanjang, majemuk, tersusun berseling dengan bentuk daun lingkaran kecil-kecil, yang merupakan tanaman luar biasa dengan gizi yang banyak khasiatnya. Dengan minimnya pengolahan daun kelor, maka dilakukan inovasi pangan berupa stik kelor untuk menambah nilai ekonomis serta dapat menciptakan variasi rasa pada produk stik.

Tujuan diciptakannya inovasi pangan baru berupa produk stik kelor ini yaitu membuat stik daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen, memproduksi dan melakukan pemasaran produk stik kelor serta dapat menghitung kelayakan usaha produksi stik daun kelor. Proses produksi stik daun kelor dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu persiapan, penimbangan, penyortiran dan pemisahan daun kelor, pengukusan daun kelor, pencampuran bahan, pencetakan stik, penggorengan, pengemasan dan pemasaran.

Stik kelor dapat diterima oleh konsumen mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan lansia. Produk stik kelor berasa gurih dengan tidak meninggalkan rasa khas dari daun kelor. Pemasaran produk stik kelor dilakukan dengan cara pemasaran offline dan online. Setiap kemasan stik kelor dengan berat 100 gr dikemas dengan menggunakan standing pouch ukuran 12x20 cm dan di sertai oleh label stik kelor.