

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Stick Potato Carrot (*Wortel-Kecei*)**, Firda Marta Tiana Dewi, NIM.B32171979, Tahun 2020, 85 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Dr.Elly Kurniawati, S. TP., MP.

Stick potato carrot (*Wortel – Kecei*) adalah salah satu camilan hasil olahan kentang dengan tambahan wortel dan kecei yang diolah menjadi suatu produk yang sederhana, praktis dan ekonomis. Bahan pokok yang digunakan kentang, wortel, kecei, tepung maizena.

Metodologi yang digunakan dalam produksi stick potato carrot (*Wortel- Kecei*) terdiri dari beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencucian, pengukusan, penghancuran, penyampuran adonan, penjemuran, pengorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran stick potato carrot (*Wortel - Kecei*) ini dilakukan dengan cara penjualan secara langsung dan online. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan cara memasarkan langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara media dan juga dengan cara door to door dan juga menitipkan produk ke toko, penjualan online dilakukan dengan memasarkan melalui postingan whatsapp dan ingstagram.

Produk stick potato carrot (*Wortel - Kecei*) selama 10 kali produksi menggunakan formulasi tepung maizena 250 gram, garam 2,5 gram, kentang 450 gram, kecei 30 gram, bawang merah 5 gram dan minyak goreng 1 liter. Rata-rata berat 2252 gram, rata-rata produk kering 1913 gram, rata-rata produk rusak 52 gram sehingga menghasilkan 13 kemasan berisi 150 gram dengan harga Rp. 10.500/kemasan. Total biaya produksi yang dihasilkan yaitu Rp 1.329.361, keuntungan Rp. 425.639 dengan laju keuntungan 32,01% dan titik impas terjadi pada 19 kemasan yaitu Rp. 425.639. Dengan B/C ratio 1,32% menunjukkan bahwa usaha ini layak dilanjutkan karena B/C ratio >1