

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Jalar Ungu Taburan Wijen**, Iftitah Diah Auliya, NIM B32180561, Tahun 2021, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Pembimbing)

Stik merupakan produk yang termasuk kedalam kategori makanan ringan yang memiliki sifat renyah dan gurih. Kesukaan masyarakat terhadap stik menjadikan stik menjadi salah satu produk yang banyak diproduksi serta divariasikan. Variasi stik diantaranya stik keju, stik original, stik ikan dan lain sebagainya. Salah satu variasi stik yang belum pernah ditemukan adalah stik ubi jalar ungu taburan wijen. Penambahan ubi jalar ungu dan biji wijen pada pembuatan stik ini diharapkan dapat menghasilkan stik dengan citarasa yang khas dan unik yang dapat diterima oleh konsumen. Produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen ini belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan dimasyarakat. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi yang optimal, menganalisa kelayakan usaha stik ubi jalar ungu taburan wijen dan untuk mengetahui proses pemasaran yang baik dalam memasarkan stik ubi jalar ungu taburan wijen.

Metodologi dalam produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen ini meliputi pra produksi dan produksi selama 15 kali. Proses produksinya meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian bahan-bahan, pengukusan, pengupasan, penghalusan ubi jalar ungu, pencampuran bahan-bahan, penggilingan, pencetakan adonan, penggorengan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi stik ubi jalar direncanakan menghasilkan sebanyak 450 kemasan dengan harga jual Rp 7.500 per kemasan 100 gram.

Proses produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen meliputi beberapa tahap proses yaitu persiapan alat dan bahan, pengukusan pada suhu 78°C-85.5°C selama 30 menit, pengupasan kulit ubi jalar ungu, penghalusan dengan menggunakan ulekan, pencampuran bahan-bahan, penggilingan dengan *pasta maker*, pencetakan

adonan dengan *pasta maker* , pemotongan ukuran  $\pm 10$  cm, penggorengan pada suhu 135°C-138°C selama 7 menit , pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produk stik ubi jalar ungu taburan wijen menghasilkan warna ungu agak kecoklatan dengan bintik hijau dan putih, aroma khas daun bawang, rasa gurih khas ubi cukup kuat dan memiliki tekstur yang renyah.

Produk stik ubi jalar ungu taburan wijen selama 15 kali produksi menggunakan 15.000 gram ubi jalar ungu, 1.500 gram tepung terigu, 8.000 gram tepung tapioka, 1.800 gram daun bawang, 1.500 gram margarin, 6.000 ml air, 90 btr kuning telur, 975 gram taburan wijen, 525 gram penyedap rasa. Berat adonan 54.993 gram, produk jadi 43.581 gram, produk rusak 485 sehingga menghasilkan 427 kemasan berisi 100 gram dengan harga Rp 7.500 per kemasan. Total biaya produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen Rp 2.153.680, keuntungan Rp 977.320, laju keuntungan 45,37% dan B/C ratio 1.4. titik impas terjadi pada 19 kemasan yaitu Rp 149.136. Apabila B/C rasio > 1 maka dapat dikatakan usaha stik ubi jalar ungu taburan wijen layak dijalankan. Metode pemasaran yang digunakan adalah metode pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan metode konvensional dan melalui media online yang dibuat khusus untuk mempromosikan produk stik ubi jalar ungu taburan wijen. Proses penjualan secara langsung 67% (secara langsung 51% dan media online 16%) lebih besar dibandingkan dengan proses pemasaran tidak langsung 33% (penitipan).