

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Stik Nanas, Nur Afifah Aminin, NIM B32180394, Tahun 2021, 93 Hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing).

Stik merupakan *snack* kering berbentuk pipih panjang terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, telur, lemak dan air. Pembuatan stik nanas merupakan salah satu alternatif untuk memanfaatkan buah nanas yang melimpah khususnya pada saat panen raya. Stik nanas yang belum banyak dipasarkan akan memberikan peluang usaha yang menjanjikan. Stik nanas memiliki rasa yang unik yaitu asam manis akan menarik minat konsumen untuk mencoba.

Metodologi dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) stik nanas meliputi pra produksi dan produksi yang dilakukan sebanyak 15 kali. Tahapan proses produksi stik nanas meliputi persiapan bahan baku, pencampuran I, pencampuran II, pemipihan, pemotongan, pencetakan, pemisahan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Produksi stik nanas direncanakan menghasilkan 450 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual.

Proses produksi stik nanas terlebih dahulu dilakukan pembuatan selai nanas, yang selanjutnya dicampurkan dalam adonan tepung, tapioka, telur, gula, garam margarin sampai kalis, pencetakan dengan pemipihan dan pemotongan 0,4 x 14 cm, penggorengan 134,7 – 138,5°C selama 3,33-7,36 menit, penirisan dan pengemasan dalam *standing pouch*. Stik nanas yang diproduksi mempunyai rerata rendemen 64,5%, tingkat kerusakan 3% mempunyai sifat organoleptik berwarna kuning kecoklatan agak cerah (3,8), rasa nanas kuat (4,3), bertekstur renyah (3,9), aroma khas nanas lemah (1,1) dan disukai konsumen (4,3).

Produksi 15 kali dengan kapasitas 72,774 kilogram menghasilkan produk stik nanas 46,931 kilogram atau 450 kemasan berat 100 gram per kemasan dengan harga jual Rp. 7000 per kemasan. Produk terjual sebanyak 439 kemasan. Total biaya produksi sebesar Rp.1.890.934, keuntungan Rp. 1.131.065, laju keuntungan 59,8% dan B/C ratio 1,6. Titik impas terjadi pada 13 kemasan yaitu Rp. 98.228,9. Formulasi terbaik yang

digunakan pada proses produksi stik nanas yaitu 1900 gr buah nanas kupas, 300 gr margarin, 1500 gr tepung terigu, 378 gr tepung tapioka, telur 6 butir, gula 180 gr dan 6 gr garam.

Penjualan secara langsung melalui media online lebih tinggi (51,5%) dibandingkan penjualan langsung secara konvensional (39,6%), sedangkan penjualan tidak langsung sangat rendah (8,9%). Demikian juga lama penjualan secara langsung lebih cepat dengan rerata 4,6 hari dibanding pemasaran secara tidak langsung selama 14 hari. Agar bentuk stik lurus maka perlu diperhatikan dalam proses pemasukan adonan kedalam wajan sehingga produk stiknya tidak melengkung. Perlu dilakukan perbaikan terhadap pengemasan stik nanas, khususnya jika dikirim keluar kota, dan sebaiknya menggunakan *extra bubble wrap* dan kardus yang lebih tebal untuk meminimalisir banyaknya stik yang patah.