

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Kue Stik Cokelat dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning, Shafira Ayu Lestari, NIM B32181625, Tahun 2021, 84 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing).

Kue stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang berbentuk pipih dan panjang, stik mempunyai warna kuning keemasan, rasa gurih serta bertekstur renyah, beraroma khas kue. Kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning merupakan variasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan dasar dari kue stik. Menambah nilai ekonomis dari ubi jalar kuning, dan dapat menambah sumber daya pangan lokal baru. Kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning memiliki bentuk pipih memanjang seperti tongkat, berwarna kuning keemasan yang manis dan aroma khas ubi jalar kuning.

Metodologi dalam produksi kue stik cokelat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning ini meliputi pra produksi dan produksi selama 15 kali. Proses produksinya meliputi persiapan alat dan bahan, pengupasan, pencucian, penghalusan, pengeringan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pengovenan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produksi kue stik cokelat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning direncanakan menghasilkan sebanyak 150 kemasan dengan harga jual Rp 12.000 per kemasan 100 gram.

Proses produksi kue stik cokelat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning meliputi beberapa tahapan proses yaitu persiapan alat dan bahan, pengupasan kulit ubi jalar kuning, pencucian ubi jalar kuning, penghalusan ubi jalar kuning menggunakan parut dan blender, pengeringan ubi kuning dibawah sinar matahari, penimbangan, pencampuran bahan-bahan, penceakan menggunakan *rolling pin* dan solet, pengovenan pada suhu 130°C- 140°C selama 20 menit, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Produk kue stik cokelat dengan

penambahan tepung ubi jalar kuning menghasilkan warna kuning kecoklatan, aroma khas ubi jalar kuning, rasa manis, dan memiliki tekstur yang renyah.

Produk kue stik coklat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning selama 15 kali produksi menggunakan 7.500 gram tepung terigu, 1.500 gram tepung ubi jalar kuning, 300 gram margarin, 200 gram gula pasir, 405 gram susu bubuk, 7.500 gram coklat blok, 1.500 gram trimis, 75 gram garam, 3000 ml air. Berast adonan 17.692 gram, produk jadi 14.292 gram, produk rusak 936 gram sehingga menghasilkan 150 kemasan berisi 100 gram dengan harga Rp 11.000 per kemasan. Total biaya produksi kue stik coklat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning Rp 1.329.384,8, keuntungan Rp 320.615, laju keuntungan 24,11% dan B/C rasio 1,2. Titik impas terjadi pada 17 kemasan yaitu Rp 200.643. Apabila B/C rasio > 1 maka dapat dikatakan usaha kue stik coklat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning layak dijalankan. Metode pemasaran yang digunakan adalah metode pemasaran secara langsung dan *online*. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan menawarkan langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara. Pemasaran *online* menggunakan media *online* yaitu *whatsapp* dan *instagram*. Proses penjualan secara langsung 63% lebih besar dibandingkan dengan media online 37%.