

## RINGKASAN

**Produksi dan Pemasaran Stick Kulit Ari Kedelai**, Rahma Santi Ayuni, NIM B32180544, Tahun 2021, 82 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si., (Pembimbing Utama).

Banyaknya industri saat ini di dorong oleh perkembangan zaman yang semakin pesat. Banyaknya industri yang semakin bermunculan tentu saja juga akan menghasilkan produk samping yaitu limbah. Beberapa limbah yang dihasilkan juga dapat dioleh kembali menjadi produk yang dapat bersaing dipasaran, limbah dapat dimanfaatkan agar tidak mencemari lingkungan, salah satu limbah yang dapat diolah menjadi produk makanan yaitu limbah pembuatan tempe (kulit ari kedelai). Menurut Iryani (2001) bahwa kulit ari kedelai ini mengandung protein kasar 17,98%, lemak kasar 5,5%, serat kasar 24,84% dan energi metabolisme 2898 kkal/kg. Pemanfaatan limbah kulit ari kedelai ini berupaya untuk mengurangi limbah dan di manfaatkan sebagai salah satu bahan campuran dalam pembuatan stick. Stick merupakan salah satu makanan ringan yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dengan cita rasa yang gurih.

Metodologi dalam produksi stick kulit ari kedelai meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, penggorengan, pengemasan, pelabelan dan pemasaran. Produksi stick kulit ari kedelai dilakukan selama 15 kali menghasilkan 210 kemasan dengan harga jual Rp. 8.500, total pendapatan Rp. 1.785.000, keuntungan Rp. 615.288, laju keuntungan 52,6% dan b/c ratio 1,52.

Pemasaran stick kulit ari kedelai dilakukan dengan metode secara langsung dan tidak langsung (media sosial). Pada realisasi usaha metode secara langsung lebih menguntungkan dibandingkan metode tidak langsung.