

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Brownies Kering Dengan Penambahan Pisang Ambon, Maya Nurzannah NIM B32171123, Program studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Brownies merupakan kue coklat dengan rasa yang manis, warna coklat dan tekstur yang tidak terlalu mengembang. Brownies di golongkan menjadi dua macam jenis yaitu brownies basah yang biasanya di jumpai di toko oleh-oleh dan brownies kering. Brownies kering yang di temui di pasaran belum terdapat inovasi yang berbeda. Dengan adanya produk Brownies kering yang di inovasi dengan penambahan bahan baku Pisang ambon ini di harapkan masyarakat mengenal dan menyukai produk ini.

Pisang ambon memiliki masa simpan yang cukup rendah. Cara mengatasi kelemahan pisang ambon ini yaitu membuat brownies kering dengan inovasi baru dan berbeda. Produk brownies kering pisang ambon ini mempunyai keunggulan yaitu dapat bertahan selama dua minggu. Brownies kering pisang ambon ini memiliki tekstur yang sangat renyah karena di oven selama dua kali, rasa coklat dan campuran rasa manis dari pisang ambon serta harganya pun lebih murah daripada di pasaran.

Tujuan kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) untuk mengetahui teknik pembuatan Brownies kering pisang ambon yang dapat diterima konsumen, menghitung kelayakan produksi dan mengetahui strategi pemasaran produk Brownies kering pisang ambon.

Proses produksi Brownies kering pisang ambon dilaksanakan selama 15 kali produksi dan setiap produksi menghasilkan 15 kemasan dengan harga Rp.12.000 sehingga pada 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan dengan berat 85 gram. Total biaya produksi yang di hasilkan dalam satu kali produksi yaitu Rp.98.378,3, Harga pokok penjualan (Hpp) Rp.6.558 per kemasan, total pendapatan Rp.180.000, keuntungan Rp.81.621,7 dengan laju keuntungan 82.96 %. B.C Ratio 1.82, BEP (Produksi) 68 dan BEP Rupiah Rp.816.000.