

RINGKASAN

Produksi *Brownies* Kukus Ketan Hitam dalam Penyajian *Dessert Box*, Siti Mahmudah, NIM B32190743, Tahun 2021, 57 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP (Pembimbing).

Brownies merupakan salah satu jenis *cake* yang tidak mengembang, lebih sering disebut *cake* yang bantat dan tidak selembut *cake* lainnya, namun kelebihan *brownies* adalah memiliki rasa yang khas yaitu rasa dan aroma coklat yang sangat kuat. Perkembangan *brownies* dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan yang pesat, dengan berbagai kreasi dan rasa yang banyak disukai para pecinta *brownies*. Karena itulah, belakangan ini sedang populer dan menjadi tren yaitu *brownies* kukus. *Brownies* kukus adalah *brownies* yang menggunakan teknik pengukusan, sehingga teksturnya lebih lembut. Hal ini karena mengukus *brownies* tidak menghilangkan banyak uap air pada adonan (penguapan). Salah satu variasi kreasi *brownies* adalah penambahan ketan hitam sebagai penambah variasi rasa dan tekstur.

Beras ketan hitam merupakan salah satu jenis beras berpigmen yang sudah cukup lama dikonsumsi oleh bangsa Indonesia sebagai bahan pelengkap makanan. Ini karena beras ketan hitam sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, penguat sel, campuran bioaktif dan serat tinggi untuk kesehatan. Dari hasil uraian diatas dapat dihasilkan suatu inovasi baru, produk kekinian dengan kandungan antioksidan yang tinggi yakni *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk mengetahui proses produksi, proses pemasaran, analisa kelayakan usaha dan daya terima terhadap *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*. Proyek Usaha Mandiri *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box* dilaksanakan di kos Ananda Jl. Mastrip V mulai minggu kedua april hingga minggu kedua juni 2022.

Produk *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box* menghasilkan 195 kemasan dalam 15 produksi. Setiap produksi menghasilkan 12-

16 kemasan produk yang dijual dengan harga Rp. 8500/kemasan. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung dan pemasaran tidak langsung secara konvensional dan online. Total biaya produksi sebesar Rp 1.103.250,11, pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 1.657.500 memiliki laju keuntungan 50%, BEP Produksi sebesar 6 kemasan, BEP Rupiah sebesar Rp 51.129 dan R/C Ratio 1,50 sehingga layak dijadikan peluang usaha.