

RINGKASAN

Pembuatan dan Pemasaran *Brownies* Kering Pisang, Moch Nuzulut Tamim, Nim B32190103, Tahun 2020, 66 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing Utama: Aulia Briliantina, S.TP., M.P.

Brownies adalah jenis cake yang bertekstur sedikit keras dan tidak mengembang namun, bagian dalam brownies lebih moist (Lembab), memiliki rasa manis dan aroma khas coklat. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi, kebutuhan masyarakat semakin bertambah dan kesadaran masyarakat akan nilai gizi juga semakin meningkat. Oleh karena itu, perlu adanya alternatif baru dalam mengkonsumsi pangan yaitu dengan memanfaatkan pangan lokal pisang yang melimpah di Kabupaten Bondowoso.

Pisang termasuk panganan lokal yang mudah rusak dan perlu adanya pengolahan lanjutan agar menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama yaitu tepung. Tepung pisang merupakan produk setengah jadi dari pisang yang melimpah dan perlu adanya diversifikasi pengolahan agar menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Dalam pembuatan *Brownies* Kering Pisang didapatkan nilai B/C ratio 1,5 dan keuntungan sebesar Rp. 451.085,- dalam sekali produksi. Selain itu juga nilai NPV sebesar Rp. 137.711,- yang menunjukkan bahwa nilai NPV > 0 (nol) yang artinya usaha/proyek layak (feasible) untuk dilaksanakan. Produksi *Brownies* Kering pisang mencapai titik impas (BEP) pada tingkat produksi 120 kemasan dan mencapai BEP (Rupiah) setelah mencapai Rp. 1.037.500,-. Semakin banyak formulasi yang digunakan pada saat produksi semakin tinggi pula keuntungan yang didapatkan.