

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Brownies Crispy* dengan Substitusi Tepung Maizena, Winda Siringo Ringo, NIM B32200615, Tahun 2023, 79 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah, S.Si, M.Si (Pembimbing), Ir. Abi Bakri, M.Si (Ketua Penguji) dan Drs. Syaiful Bachri, M.M (Anggota Penguji).

Brownies merupakan jenis *cake* yang memiliki tekstur sedikit keras, tidak mengembang, memiliki rasa yang manis dan aroma khas cokelat (Tamim, 2020). *Brownies crispy* merupakan salah satu variasi *brownies* yang dibuat untuk memperpanjang umur simpan *brownies* sehingga memberikan kesan praktis dan meningkatkan nilai ekonomi dari *brownies* itu sendiri (Putri, 2021). *Brownies* adalah kue yang terbuat dari tepung terigu dan telur. Sehingga Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan untuk memberikan inovasi baru yaitu *brownies* crispy dengan menggunakan substitusi tepung maizena yang bertujuan untuk membantu tingkat kerenyahan dari *brownies crispy* tersebut.

Produksi *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena dilakukan sebanyak 15 kali, dengan analisa realisasi biaya usaha yaitu biaya tetap Rp.13.277,1, biaya tidak tetap Rp.4.238.019,4, total produksi Rp.4.251.296,5, total pendapatan Rp.5.850.000, keuntungan Rp.1.598.703,50, laju keuntungan 37,6% dan R/C rasio 1,38. Hasil rata-rata uji organoleptik yang didapatkan dari 15 kali produksi yaitu rasa 3,9, aroma 3,9, warna 3,9, tekstur 4 dan kenampakan 2,9. Strategi pemasaran *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena menggunakan metode secara langsung dengan persentase 77% dan metode secara tidak langsung 23%.