

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Brownies Kukus Buah Naga, Saiful Bahri, NIM B32171079, Tahun 2020, 109 hlm., Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D. (Pembimbing).

Brownies kukus adalah sejenis cake coklat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dan keras, pembuatan brownies kukus buah naga merupakan upaya untuk menambah keragaman bentuk brownies, modifikasi juga berguna untuk memanfaatkan buah naga yang sangat melimpah pada saat musim panen dan biasanya harganya juga relatif lebih murah dengan adanya pengolahan brownies buah naga dapat meningkatkan nilai ekonomi.

Proyek Usaha Mandiri Produk Brownies kukus Buah Naga dilakukan sebanyak 10 kali produksi. Proses produksi brownies kukus buah naga terdiri dari beberapa tahapan yaitu tahapan persiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan 1, pengadungan menggunakan mixer, pencampuran 2, pengadukan menggunakan spatula, pencetakan, pengukusan, penopongan, dan pengemasan. Suhu yang digunakan dalam proses pengukusan brownies kukus buah naga yaitu 130°C selama 30 menit, rata - rata kerusakan selama proses produksi yaitu 3,46 %, dan rendemen selama proses produksi berkisar 91,58 %.

Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies kukus buah naga yaitu tepung terigu 1000 gram, gula pasir 750 gram, margarin 900 gram, buah naga 200 gram, coklat 375 gram, garam 15 gram, baking powder 20 gram, telur 10 butir, soda kue 15 gram, dan sp 75 gram. Pemasaran brownies kukus buah naga dilakukan dengan cara penjualan langsung (konvensional dan penjualan di kedai) dan tidak langsung (penitipan dan media online). Penjualan melalui media online lebih efektif dibandingkan penjualan langsung karena praktis dan mudah memberikan kenyamanan bagi konsumen dalam hal pemesanan brownies kukus buah naga yaitu dengan cara order di *smartphone*, dapat langsung diantar oleh ojek online Joker.