

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*), Yusuf Fajar Anugrah, NIM B32211827, Tahun 2024, 70 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Fatoni Kurnianto S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Brownies merupakan jenis keik semi basah yang memiliki karakteristik warna cokelat kehitaman, rasa dan aroma manis pahit khas cokelat, serta tekstur padat. Penerapan inovasi diperlukan untuk menambah nilai jual produk. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menginovasikan *brownies* dengan penambahan varian rasa baru dengan penambahan topping dan yang menjadi pembeda dalam penyajiannya.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses pembuatan *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu, mengetahui analisa kelayakan usaha, serta mengetahui pemasaran produk yang baik, serta mengetahui tingkat kelayakan usaha dari produk *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu. Produksi dilaksanakan di Rumah Sukowono dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan kegiatan dimulai pada bulan Maret – Juni 2024

Produk *Brownies* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu diproduksi sebanyak 15 kali menghasilkan 225 kemasan. Dalam kemasan *papercraft* 500 ml yang dapat memuat 150 gram berat produk. Harga jual per kemasan Rp.18.000. Pemasaran yang dilakukan menggunakan metode langsung dan tidak langsung melalui media social WhatsApp dan Instagram. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 781.009, dengan laju keuntungan 27% hasil penjualan dan R/C Ratio 1,269.