

RINGKASAN

Produksi Dan Pemasaran *Crispy brownies* Dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu Untuk Diversifikasi Produk, Alda Rahma Thalia, NIM B32221396, Tahun 2025, 58 Halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Pembimbing).

Brownies merupakan kue coklat yang proses pengolahannya dipanggang atau bisa juga dikukus, bahan yang digunakan untuk pembuatannya yaitu tepung terigu, coklat, telur, dan gula pasir (Mulyanto dkk, 2020). *Crispy brownies* juga sama dengan *brownies* pada umumnya, perbedaanya terletak pada tekstur yang dimiliki oleh *crispy brownies* lebih renyah daripada *brownies* pada umumnya. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menginovasikan *crispy brownies* dengan penambahan rasa baru yang menjadi pembeda dalam penyajiannya.

Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan untuk mengetahui proses pembuatan *crispy brownies* dengan penambahan tepung ubi ungu, mengetahui analisa kelayakan usaha serta mengetahui pemasaran produk yang baik dan mengetahui tingkat kelayakan usaha dari produk *crispy brownies* dengan penambahan tepung ubi ungu.

Produk *crispy brownies* dengan penambahan tepung ubi ungu diproduksi sebanyak 10 kali, dalam kemasan toples 300 ml yang dapat memuat 45 gram berat produk. Harga jual per kemasan Rp. 12.000. Pemasaran dilakukan menggunakan metode langsung dan tidak langsung melalui sosial media WhatsApp dan Instagram. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 631.166, dengan laju keuntungan 53,9% hasil penjualan dan B/C Ratio 1,5(layak untuk dijalankan).