

RINGKASAN

Analisis Nilai Tambah Brownies *Crispy* Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*). Karine Tri Febriani NIM. B32230899, Tahun 2026, 42 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP. M.P. (Dosen Pembimbing).

Ampas kelapa merupakan limbah hasil samping pengolahan santan yang masih mengandung serat pangan dan berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan. Penggunaan tepung ampas kelapa sebagai substitusi sebagian tepung terigu pada brownies *crispy* dapat menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi bahan baku lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji biaya produksi serta nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan pencatatan selama proses produksi. Analisis biaya produksi dilakukan menggunakan metode *full costing*, sedangkan analisis nilai tambah dihitung menggunakan metode Hayami berdasarkan data bahan baku, tenaga kerja, input lain, dan output yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan tepung ampas kelapa menjadi brownies *crispy* mampu memberikan nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan. Berdasarkan analisis metode Hayami diperoleh nilai tambah sebesar Rp93.824/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 79,51% yang termasuk dalam kategori tinggi. Tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 87,82%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai bahan substitusi dalam pembuatan brownies *crispy* mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku dan memberikan keuntungan yang cukup tinggi bagi pelaku usaha.