

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Brownies Tape Matcha dan Coklat*, Asrul Aziz, NIM B32170956, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah Surya N., S.Si., M.Si. (Pembimbing I)

Brownies tape matcha dan coklat merupakan salah satu inovasi dari *brownies* tape yang bahan baku pembuatannya ditambahkan *matcha*. Inovasi penambahan *matcha* pada *brownies* tape menjadi salah satu inovasi terbaru, sebab akan memberikan *flavor* yang khas dan memberikan banyak manfaat bagi tubuh.

Tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah mengetahui proses pembuatan *brownies* tape *matcha* dan coklat yang baik dan disukai oleh konsumen, dapat menganalisa kelayakan usaha *brownies* tape *matcha* dan coklat, dan mampu mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan produk *brownies* tape *matcha* dan coklat. Proses produksi *brownies* tape *matcha* dan coklat terdiri dari beberapa tahapan yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pelelehan, pengayakan, *memixer* bahan, pencampuran adonan, peletakan pada loyang, pengukusan, pemberian topping dan pengemasan. Pra produksi *brownies* tape *matcha* dan coklat direncanakan menghasilkan 300 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp.5000/kemasan dengan berat sekitar 90 gr.

Proses produksi *brownies* tape *matcha* dan coklat menghasilkan total 300 kemasan dalam 15 kali produksi yang dijual dengan harga Rp.5000/kemasan. Pemasaran secara langsung dengan bantuan media internet dianggap lebih menguntungkan dengan menghasilkan 181 kemasan terjual, dibandingkan metode konvensional yang menghasilkan 86 kemasan terjual dan metode titip yang hanya 33 kemasan. Penjualan produk *brownies* tape *matcha* dan coklat mendapatkan keuntungan sebesar Rp 322.667 dengan laju keuntungan 27,40%, R/C Ratio sebesar 1,27 dimana apabila R/C Ratio >1 maka usaha ini dinyatakan menguntungkan.