

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Brownies Crispy Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L*), Clariza Aprilia Putri, NIM B32181362, Tahun 2021, 88 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing), Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Ketua Penguji), Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Anggota Penguji).

Indonesia merupakan negara agraris terbesar di dunia. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya penduduk yang berprofesi sebagai petani. Berbanding lurus dengan tingginya populasi penduduk yang berprofesi petani, maka makin banyak ragam tanaman – tanaman pertanian yang dihasilkan. Kacang koro merupakan salah satu jenis kacang – kacang yang mudah ditemui di Indonesia. Kacang koro pun memiliki beberapa jenis yakni koro kratok (*Phaseolus lunatus L*), koro komak (*L. puruouse (L.) Sweet*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Koro kratok (*Phaseolus lunatus L*) merupakan tanaman kacang – kacang yang secara turun temurun telah dibudidayakan di Indonesia yang memiliki kadar air 10,17%. Koro kratok memiliki banyak kandungan gizi yaitu protein $\pm 19,93 - 21,40\%$, karbohidrat $\pm 60,55 - 74,62\%$, lemak $\pm 0,99 - 1,21\%$, kadar abu $3,46 - 3,61\%$, dan serat $4,2 - 5,5\%$. Guna untuk meningkatkan nilai ekonomis koro kratok dan juga sebagai upaya untuk diversifikasi produk maka dilakukan inovasi dengan membuat produk olahan yang menggunakan koro kratok sebagai bahan utama. Salah satu alternatif olahan yang cocok untuk meningkatkan nilai ekonomis koro kratok adalah brownies.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen, untuk mengetahui hasil analisa usaha produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok, serta mengetahui teknik pemasaran produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok, dan juga untuk mengetahui sifat organoleptik brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok. Produksi dilaksanakan pada bulan Mei – Juni 2021 bertempat di rumah penulis. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan tahap pra produksi, produksi, dan analisa usaha. Parameter yang diamati meliputi suhu dan

lama pengovenan, rendemen, kerusakan, pengawasan mutu akhir (organoleptik mutu hedonik dan hedonik), lama penjualan, dan waktu penjualan.

Proses produksi brownies crispy koro kratok dilakukan selama 10 kali produksi dan menghasilkan total 112 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 10-14 kemasan dengan berat bersih ± 100 gram yang dijual dengan harga Rp.10.000,00 perkemasan. Produk akhir brownies crispy koro kratok memiliki rerata rendemen sebesar 80,55% dengan rerata kerusakan produk sebesar 1,53%. Metode pemasaran yang digunakan yakni metode offline dengan melakukan penjualan langsung kepada konsumen dan metode online dengan menggunakan sosial media seperti whatsapp dan instagram. Penjualan brownies crispy koro kratok mendapatkan keuntungan sebanyak Rp.228.458,00 dengan laju keuntungan 28,5% . B/C ratio sebesar 1,285 yang dimana apabila nilai B/C ratio > 1 maka usaha layak untuk dijalankan.