

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Brownies* Kering dengan Penambahan Daun Kelor, Elok Nur Febriyanti, NIM B32181604, Tahun 2021, 80 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si (Sekretaris), Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP(Ketua Penguji), Yani Subaktilah, S.TP, MP (Anggota Penguji).

Kelor merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki banyak kandungan nutrisi. Tumbuhan Kelor ini memiliki kandungan senyawa *flavonoid*, *alkaloid*, *fenol*, dan *saponin* (Arora *et al.*, 2013). Salah satu bagian dari tumbuhan kelor yang memiliki banyak kandungan nutrisi yaitu daun kelor. Daun kelor biasa digunakan masyarakat sebagai pelengkap masakan sehari-hari seperti olahan sayur bening untuk dikonsumsi.

Brownies merupakan kue yang memiliki tekstur lembut, padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki Perisa khas coklat (Suhardjito, 2006). *Brownies* yang telah umum dijual dikalangan masyarakat yaitu *brownies* kukus dengan rasa coklat. *Brownies* kering dengan penambahan daun kelor merupakan salah satu inovasi dari *brownies* dengan tepung daun kelor sebagai bahan baku tambahan pada pembuatan *brownies*. Penggunaan bahan tambahan berupa tepung daun kelor sebagai diversifikasi produk dan juga tepung daun kelor mengandung karbohidrat, vitamin, zat besi, protein dan mineral. Produk *brownies* memiliki umur daya simpan dalam jangka waktu yang pendek. Inovasi *brownies* kering dapat dijadikan alternatif sebagai *brownies* dengan tekstur yang renyah dan memiliki umur daya simpan yang relatif lama.

Brownies kering dengan penambahan daun kelor dilaksanakan selama 15 kali produksi dengan total biaya produksi Rp 958.049, keuntungan yang diperoleh Rp 329.951, laju keuntungan 34,43% dengan R/C Ratio 1,34 sehingga layak dijadikan peluang usaha.