

## ABSTRAK

Nur Khayati. 2009. *Brownies Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Brownies merupakan makanan selingan yang banyak digemari masyarakat dan mengandung karbohidrat cukup tinggi. Brownies biasanya dibuat dari tepung terigu dan pada kesempatan ini penulis ingin mencoba membuat brownies tepung ubi jalar. Alasan pemilihan judul adalah : 1) Memanfaatkan ubi jalar di lingkungan kita. 2) Harga tepung ubi jalar lebih murah dari pada tepung terigu. 3) Menganeka ragamkan brownies dengan menggunakan tepung ubi jalar sebagai pengganti bahan dasar. permasalahan yang dibahas dalam percobaan ini adalah: 1) Apakah tepung ubi jalar dapat dijadikan bahan dasar pembuatan brownies? 2) Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap brownies tepung ubi jalar? 3) Berapa lama Break Event Point (BEP) akan tercapai untuk satu resep standar dalam pembuatan brownies tepung ubi jalar?

Adapun tujuan percobaan ini adalah untuk mengetahui apakah tepung ubi jalar dapat dijadikan bahan dasar pembuatan brownies. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap brownies tepung ubi jalar. Untuk mengetahui kapan Break Event Point (BEP) akan tercapai untuk satu resep standar dalam pembuatan brownies tepung ubi jalar. Sedangkan manfaat yang diambil dari penulisan Tugas Akhir ini adalah : 1) Memberikan wawasan dan pengetahuan baru kepada Mahasiswa Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar. 2) Untuk memanfaatkan umbi ubi jalar yang melimpah pada saat pasca panen. 3) Memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat luas yang berkeinginan membuat dan berniat mengembangkan usaha.

Metode penilaian dalam percobaan ini dilakukan dengan uji kesukaan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap brownies dari tepung ubi jalar yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur. Uji kesukaan ini menggunakan 80 panelis tidak terlatih.

Kesimpulan dari percobaan ini adalah : 1) Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan brownies. 2) Sampel C ( tepung ubi ungu ) yang disukai oleh panelis, sedangkan sampel A ( tepung ubi putih ) dan sampel B ( tepung ubi kuning ) cukup disukai oleh panelis. 3) Daya simpan ubi jalar setelah dilakukan pengamatan beberapa hari, brownies mempunyai ketahanan daya simpan 2 minggu apabila brownies disimpan dalam kemasan berupa plastik dan tertutup rapat. Sedangkan brownies yang disimpan dalam lemari es dapat bertahan selama 1 bulan. 4) Dari hasil perhitungan diketahui harga jual brownies tepung ubi jalar yaitu sebesar Rp 31.000,- per bungkus ( ukuran 22 x 22 x 4 cm ). Dan Break Event Point (BEP) akan dicapai pada produksi 1415 bungkus selama 142 hari = 4 bulan 22 hari ( keterangan 1 bulan = 30 hari ).

Saran dalam penelitian ini adalah : 1) Hasil percobaan ini dapat diteliti lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi dari brownies ubi jalar melalui uji laboratorium. 2) Untuk memperoleh brownies ubi jalar yang enak, sebaiknya pilih ubi jalar yang berwarna ungu, sehingga perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui mengapa rasa brownies tepung ubi ungu lebih enak daripada tepung ubi jalar yang lainnya.