
INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Erliana, Agus Sudono, Christian H. Rumayar

Program Studi Manajemen Industri Katering
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Universitas Pendidikan Indonesia

ABSTRACT

Pineapple fruits are main commodity harvested by people in Kabupaten Subang. But innovation of this fruits in its manufacture has not diverse and keep abreast of culinary. Therefore, to create new product of processed pineapple fruits, researchers have innovation to make Brownies Nanas, to raise the value of selling product and to give job opportunities in developing processed pineapple fruits in Kabupaten Subang.

Based on that reasons, this research divides into three research purposes, that is: (1) Knowing formulated Brownies recipe with addition pineapple jam; (2) Knowing technique of processing Brownies with addition pineapple jam; and (3) Knowing acceptance consumer toward Brownies with addition pineapple jam.

This research uses two variables, x variable is Brownies with addition pineapple jam and y variable is acceptance consumer toward product. The methods of this research using experimental method. Organoleptic test is used toward six concentrations of Pineapple Brownies formulation contains different degrees of pineapple jam to 15 expert panelists and picked one chosen product. And then tested again toward 100 consumer panelists to test acceptance consumer. After that, analysis of DKBM nutrients can be done by researcher. SPSS 22 is used to do analysis methods of this research, using ANOVA test, LSD with Organoleptic test, and T *experiment* with Hedonic test with acceptance consumer.

Outcome of this research explains that Pineapple Brownies with addition 125% concentrated pineapple jam (BP2) can be accepted by expert panelists in Organoleptic and Hedonic test. In acceptance consumer test toward 100 respondents, BP2 products can be accepted in 4 in 5 scale (like). In DKBM nutrients analysis, this Brownies Nanas product contains 801 Kkal.

Keyword : Pineapple, Brownies, and Acceptance consumer

ABSTRAK

Buah Nanas merupakan komoditas utama yang dihasilkan oleh masyarakat di Kabupaten Subang. Inovasi akan pengolahan buah nenas sudah ada, namun masih belum beragam dan mengikuti perkembangan kuliner saat ini. Maka dari itu, untuk membantu terciptanya produk olahan buah nenas yang baru di Kabupaten Subang, peneliti menawarkan suatu inovasi dalam pengolahan buah ini, yaitu produk Brownies Nanas agar dapat bernilai jual tinggi dan memberi peluang usaha dalam mengembangkan produk olahan buah nenas.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini terbagi menjadi tiga tujuan penelitian, antara lain: (1) Mengetahui formulasi resep Brownies dengan bahan tambahan selai

nanas; (2) Mengetahui teknik pengolahan Brownies dengan menggunakan bahan tambahan selai nanas; (3) Mengetahui respon daya terima konsumen terhadap produk Brownies dengan bahan tambahan selai nanas.

Dalam penelitian ini terdapat dua variabel, variabel x yaitu brownies dengan bahan tambahan selai nanas dan variabel y adalah daya terima konsumen terhadap produk. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif yang berbentuk eksperimental. Pengujian dilakukan dengan uji Organoleptik terhadap enam konsentrasi formulasi Brownies nanas dengan kandungan selai nanas yang berbeda diujikan kepada 15 panelis ahli dan diambil satu produk terpilih. Lalu diujikan kembali kepada 100 panelis konsumen untuk uji daya terima serta melakukan perhitungan gizi DKBM. SPSS 22 digunakan untuk melakukan metode analisis penelitian ini, dengan uji ANOVA, LSD digunakan untuk pengujian Uji Organoleptik dan pengujian uji T untuk pengujian Hedonik dengan daya terima konsumen.

Hasil penelitian menyatakan produk Brownies Nanas dengan konsentrasi penambahan 50 gram atau 125% selai nanas (BP2) diterima oleh panelis ahli dalam pengujian organoleptik dan pengujian hedonik. Dalam pengujian daya terima konsumen kepada 100 orang responden, produk BP2 diterima dengan skala 4 (suka). Dalam perhitungan DKBM kandungan kalori energi yang terdapat dalam satu resep Brownies Nanas mengandung 801 Kkal.

Kata kunci : Nanas, Brownies, dan Daya terima konsumen

Pendahuluan

Kabupaten Subang merupakan salah satu daerah tingkat II di Jawa Barat yang memiliki tingkat kesuburan tanah yang sangat baik. Oleh karena itu daerah Kabupaten Subang cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman, baik komoditi pertanian, perkebunan, maupun kehutanan. Salah satu tanaman yang cocok dibudidayakan di Kabupaten Subang adalah nanas.

**Tabel Komoditas Buah-buahan
Kabupaten Subang**

No.	Komoditi	Jumlah Produksi (ton)			
		2012	2013	2014	2015
1.	Alpuket	114,02	678,33	762,23	626,50
2.	Durian	1.515,80	6.613,00	3.542,18	13.334,60
3.	Dukuh	36,70	104,60	169,58	161,43
4.	Mangga	7.371,39	17.171,88	20.540,40	24.654,70
5.	Nanas	17.538,60	238.098,72	254.012,53	227.738,80
6.	Pepaya	351,71	773,37	913,00	869,59

Sumber: Dinas Pertanian Kabupaten Subang Tahun 2012-2015

Berdasarkan data pada Tabel di atas dapat diketahui bahwa buah nanas di Kabupaten Subang merupakan komoditas buah dengan jumlah produksi panennya yang melimpah. Dari jenis buah-buahan, nanas yang masih merupakan komoditi buah yang paling banyak dibudidayakan di Kabupaten Subang, hasil produksinya pada tahun 2014 mencapai 254.012,53 ton dan mengalami penurunan di tahun berikutnya.

Karena kandungan airnya yang cukup tinggi, mengakibatkan buah nanas menjadi mudah rusak. Oleh sebab itu diperlukan penanganan pasca panen yang tepat.

Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya jaman permintaan pasar dalam negeri terhadap buah nanas cenderung terus meningkat, sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk, makin baiknya pendapatan masyarakat, makin tingginya kesadaran masyarakat akan kandungan gizi dari buah-buahan serta makin bertambahnya permintaan bahan baku industri pengolahan buah-buahan.

Buah nanas memiliki kandungan air yang tinggi, 80-90% buah nanas mengandung air. Nanas yang merupakan salah satu produk unggulan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomis, buah nanas memiliki karakteristik yang mudah rusak (*perishable*). Maka dari itu diperlukan suatu usaha untuk mengolah buah nanas untuk mengurangi resiko buah yang mudah rusak atau terbuang menjadi suatu bentuk olahan atau makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Dengan demikian buah nanas di olah menjadi selai terlebih dahulu, agar memiliki tingkat kepadatan dan mengurangi kadar air yang cukup tinggi pada buah nanas.

Adapun proses pengolahan buah nanas menjadi selai sebagai berikut:

- a. Kupas buah nanas hingga bersih dan hilangkan seluruh mata dan bagian tengah pada buah nanas.
- b. Setelah dikupas bersih potong kecil-kecil buah nanas tersebut lalu parut atau di blender sampai tidak bergerigil.
- c. Masukkan potongan nanas yang sudah di parut atau di blender tersebut kedalam panci, kemudian panaskan menggunakan api sedang.
- d. Tambahkan sedikit tepung maizena yang sudah di tambah air, kemudian aduk hingga tercampur rata, agar proses pengentalan selai lebih padat.
- e. Masak selai selama kurang lebih 30 menit, hingga kandungan air dalam selai berkurang. Selama proses pemasakan selai harus selalu diaduk agar tidak gosong pada bagian bawah.
- f. Setelah kandungan air pada selai cukup berkurang dan tekstur selai menyerupai pasta, angkat dari pemanas kemudian dinginkan hingga seluruh panas uapnya mengilang.

Sejauh ini khususnya dibidang pastry/bakery banyak produk baru yang bermunculan. Kreasi dan inovasi makanan muncul dari produk-produk yang baru berkembang, sehingga memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industri makanan, yang pada akhirnya makanan tersebut memiliki ciri khasnya tersendiri. Baik dari segi warna, tekstur, bentuk, rasa, maupun komposisi bahannya. Inovasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk terbaru yang tidak dapat muncul begitu saja kalau tidak ada orang-orang yang melakukannya (Bartono, 2005, hlm. 193).

Dalam penelitian ini dengan menggunakan bahan tambahan buah nanas yang telah diolah menjadi selai yang akan dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan produk brownies. Brownies merupakan kue basah yang modern dan sangat populer di kota-kota besar. Kabupaten Subang sebagai salah satu daerah dengan tingkat konsumsi makanan atau kue basah yang cukup tinggi, dengan minat daya beli dan keinginan mengkonsumsi kue-kue modern seperti brownies, cake dll.

Dengan keunikan kue brownies, setiap orang lebih mengenal ciri khas dari kue tersebut. Kue brownies memiliki ciri khas yaitu, berwarna coklat, manis, dan bertekstur lembut. Mulai dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa maupun orang tua menyukai kue tersebut.

Pra-eksperimen pembuatan brownies dilakukan menggunakan dua teknik, yang pertama dengan teknik dipanggang dan yang ke dua dengan teknik dikukus. Adapun standar resep brownies untuk satu loyang kecil yaitu sebagai berikut:

Tabel Resep *Brownies* Panggang

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Butter</i>	40 gram
2.	<i>Brown Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	3 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram

Tabel Resep *Brownies* Kukus

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Ovalet/sp</i>	0,5 gram
2.	<i>Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	<i>Salad Oil</i>	30 ml

Adapun pra-eksperimen formulasi yang telah dilakukan peneliti terkait penambahan selai nanas sebagai bahan tambahan terhadap resep *brownies* panggang dan kukus adalah sebagai berikut:

Tabel Pra-eksperimen Formulasi *Brownies* dengan Tambahan Selai Nanas

Produk	Panggang/ Kukus	Penambahan Selai Nanas (%)	Keterangan
Brownies	Panggang	75%	Tekstur luar dan dalam bagus, hanya saja rasa dari nanas kurang terasa
Brownies	Panggang	125%	Tekstur luar dan dalam bagus, nanas terasa
Brownies	Panggang	175%	Tekstur luar bagus, tekstur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit bantat, nanas terasa
Brownies	Panggang	225%	Tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, nanas terasa
Brownies	Kukus	75%	Tekstur luar dan dalam bagus, hanya saja rasa dari

			nanas kurang terasa
Brownies	Kukus	125%	Tekstur luar dan dalam bagus, nanas terasa
Brownies	Kukus	175%	Tekstur luar bagus, tekstur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit bantat, nanas terasa,
Brownies	Kukus	225%	Tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, nanas terasa

Sumber: Pra-eksperimen formulasi produk brownies

Dilihat dari tabel diatas *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai nanas 75% memiliki tekstur luar dan dalam yang bagus, hanya saja rasa dari nanas kurang terasa. Untuk *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai nanas 125% memiliki tekstur luar dan dalam bagus, serta rasa dari selainya pun terasa. Untuk *brownies* panggang dan kukus dengan tambahan selai nanas 175% memiliki tekstur luar bagus, tekstur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit bantat, rasa dari selai terasa. Dan untuk *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai 225% memiliki tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, serta rasa dari selai terasa.

Dengan telah dilakukannya pra-eksperimen, menunjukkan bahwa penggunaan selai nanas dalam produk *brownies* dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *brownies*. Dengan harapan dapat memberikan inovasi rasa yang lebih berbeda dari biasanya. Dengan upaya membantu terciptanya produk olahan nanas yang baru di Kabupaten Subang, dan membantu pemerintah dalam pengembangan salah satu produk unggulan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomis. Agar menjadi salah satu produk yang biasa bernilai jual tinggi dengan pemanfaatan buah nanas yang berlimpah yang memberi peluang usaha untuk mengembangkan produk olahan nanas sebagai bentuk inovasi. Maka dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**.

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi terbaik resep *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas,
2. Untuk mengetahui teknik terbaik pengolahan *brownies* dengan menggunakan bahan tambahan selai nanas?
3. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap produk *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas?

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, objek yang akan diteliti adalah komposisi penambahan selai buah nanas pada formulasi produk *brownies* panggang dan *brownies* kukus dengan pengujian sebanyak tiga perlakuan pada produk *brownies* panggang dan tiga perlakuan pada produk *brownies* kukus, untuk mengetahui formulasi terbaik sebagai bahan tambahan terhadap produk *brownies*. Beberapa tahapan mulai dari pembuatan selai nanas, pengujian kandungan kimia dan fisika dengan uji organoleptik, uji hedonik, perhitungan gizi berdasarkan DKBM, dan uji daya terima konsumen pada

produk brownies nanas. Penelitian ini dilakukan dirumah peneliti sebagai tempat eksperimen, dengan penguian organoleptik oleh panelis ahli sebanyak 15 orang yang diantaranya adalah *chef*, pengusaha dibidang *pastry* dan *bakery*, serta guru atau dosen yang mengajar dibidang *pastry* dan *bakery*. Tahap pengujian gizi dilakukan perhitungan dengan daftar kandungan bahan makanan (DKBM). Tahap uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang masyarakat umum sebagai sampel konsumen. Pelakuan terhadap formulasi brownies nanas dilakukan dengan konsentrasi yang diantaranya adalah:

1. Brownies panggang 1 (BP1)

Penambahan 30gr (75%) selai nanas dalam satu resep

2. Brownies panggang 2 (BP2)

Penambahan 50gr (125%) selai nanas dalam satu resep

3. Brownies Panggang 3 (BP3)

Penambahan 70gr (175%) selai nanas dalam satu resep

4. Brownies kukus 1 (BK1)

Penambahan 30gr (75%) selai nanas dalam satu resep

5. Brownies kukus 2 (BK2)

Penambahan 50gr (125%) selai nanas dalam satu resep

6. Brownies kukus 3 (BK3)

Penambahan 700gr (175%) selai nanas dalam satu resep.

Dengan menggunakan lima karakteristik penilaian dengan skala 1-5, nilai lima (5)amat sangat suka, nilai empat (4)sangat suka, nilai tiga (3)suka, nilai dua (2)netral, nilai satu (1)tidak suka. Setelah mendapatkan hasil terbaik selanjutnya sampel diujikan lagi kepada panelis ahli lainnya untuk dibandingkan dengan produk kontrol, lalu setelah itu dilakukan uji daya terima konsumen kepada masyarakat umum.

Adapun proses pengolahan buah nanas menjadi selai sebagai berikut:

- a. Kupas buah nanas hingga bersih dan hilangkan seluruh mata dan bagian tengah pada buah nanas.
- b. Setelah dikupas bersih potong kecil-kecil buah nanas tersebut lalu parut atau di *blender* sampai tidak bergerigil.
- c. Masukkan potongan nanas yang sudah di parut atau di *blender* tersebut kedalam panci, kemudian panaskan menggunakan api sedang.
- d. Tambahkan satu sendok makan tepung maizena yang dicairkan, kemudian aduk hingga tercampur rata, agar proses pengentalan selai lebih padat.
- e. Masak selai selama kurang lebih 30 menit, hingga kandungan air dalam selai berkurang. Selama proses pemasakan selai harus selalu diaduk agar tidak gosong pada bagian bawah.
- f. Setelah kandungan air pada selai cukup berkurang dan tekstur selai menyerupai pasta, angkat dari pemanas kemudian dinginkan hingga seluruh panas uapnya mengilang.

Formulasi Resep Brownies dengan Penambahan Selai Nanas

Untuk melakukan uji perbandingan formulasi brownies panggang dan brownies kukus dengan penambahan selai nanas maka peneliti mencantumkan resep inovasinya, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel
Resep Brownies Nanas Panggang (BP1)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Butter</i>	40 gram
2.	<i>Brown Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	3 gram
7.	<i>Dark</i>	40 gram
8.	<i>Chocolate</i> Selai Nanas	30 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* dan *butter* sampai mencair.
2. Campurkan *dark chocolate*, *butter* dan *brown sugar* lalu aduk sampai rata.
3. Tambahkan telur dan aduk sampai rata.
4. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*, lalu aduk sampai rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan panggang di oven sekitar 20 menit dengan suhu 160°C

Sumber :Data diolah, Oktober 2015

Tabel
Resep Brownies Nanas Panggang (BP2)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Butter</i>	40 gram
2.	<i>Brown Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	3 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	Selai Nanas	50 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* dan *butter* sampai mencair.
2. Campurkan *dark chocolate*, *butter* dan *brown sugar* lalu aduk sampai rata.
3. Tambahkan telur dan aduk sampai rata.
4. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*, lalu aduk sampai rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan panggang di oven sekitar 20 menit dengan suhu 160°C

Sumber :Data diolah, Oktober 201

Tabel 4.3
Resep Brownies Nanas Panggang (BP3)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Butter</i>	40 gram
2.	<i>Brown Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	3 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	Selai Nanas	70 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* dan *butter* sampai mencair.
2. Campurkan *dark chocolate*, *butter* dan *brown sugar* lalu aduk sampai rata.
3. Tambahkan telur dan aduk sampai rata.
4. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*, lalu aduk sampai rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan panggang di oven sekitar 20 menit dengan suhu 160°C

Sumber :Data diolah, Oktober 2015

Tabel
Resep Brownies Nanas Kukus (BK1)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Ovalet/sp</i>	0,5 gram
2.	<i>Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	<i>Salad Oil</i>	30 ml
9.	Selai Nanas	30 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* sampai mencair.
2. Tuangkan *egg*, *sugar* dan *ovalet* ke *bowl*, aduk hingga mengembang.
3. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan *dark chocolate* dan *salad oil*, lalu aduk hingga rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan kukus di tempat pengukusan sekitar 25 menit dengan suhu 160°C

Sumber :Data diolah, Oktober 2015

Tabel
Resep Brownies Nanas Kukus (BK2)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Ovalet/sp</i>	0,5 gram
2.	<i>Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	<i>Salad Oil</i>	30 ml
9.	Selai Nanas	50 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* sampai mencair.
2. Tuangkan *egg*, *sugar* dan *ovalet* ke *bowl*, aduk hingga mengembang.
3. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan *dark chocolate* dan *salad oil*, lalu aduk hingga rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan kukus di tempat pengukusan sekitar 25 menit dengan suhu 160°C

Sumber :Data diolah, Oktober 2015

Tabel
Resep Brownies Nanas Kukus (BK3)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Ovalet/sp</i>	0,5 gram
2.	<i>Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	<i>Salad Oil</i>	30 ml
9.	Selai Nanas	70 gram

Cara pembuatan:

1. Panaskan *dark chocolate* sampai mencair.
2. Tuangkan *egg*, *sugar* dan *ovalet* ke *bowl*, aduk hingga mengembang.
3. Tambahkan *flour*, *cocoa powder* dan *baking powder*. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan *dark chocolate* dan *salad oil*, lalu aduk hingga rata.
5. Tambahkan selai nanas pada adonan dan aduk sampai tercampur serta merata.
6. Setelah tercampur semua secara merata, masukkan kedalam loyang. Dan kukus di tempat pengukusan sekitar 25 menit dengan suhu 160°C

Harga Produksi Brownies Nanas
Tabel Nama dan Harga Bahan Baku

No	Nama Bahan	Merk	Satuan	Harga (Rp)*
1	Nanas		5 Buah	15.000
2	<i>Butter</i>	B.O.S	1 Kg	24.000
3	<i>Brown Sugar</i>	Palmsuiker	1 Kg	20.000
4	Telur		1 Kg	24.000
5	Tepung Terigu	Segitiga	1 Kg	12.000
6	Cokelat Blok	Cholata	1 Kg	48.000
7	Cokelat Bubuk	Cocoa Van Houten	90 Gr	20.000
8	<i>Baking Powder</i>	Koepoe-koepoe	45 Gr	4.000

*Harga per Desember 2015

Telur 1 Kg = 12 buah

Biaya Produksi berdasarkan standar resep

Dalam setiap lima buah nanas utuh setelah diolah menjadi selai menghasilkan ± 420 gram selai nanas.

Tabel Total cost brownies
nanas dengan penambahan Selai nanas

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga per Kg (Rp)*	Harga Satuan (Rp)
1	Selai Nanas	50	Gram	15.000	1.800
2	<i>Butter</i>	40	Gram	24.000	960
3	<i>Brown Sugar</i>	40	Gram	20.000	800
4	Telur	1	Buah	24.000	2.000
5	Tepung Terigu	40	Gram	12.000	480
6	Cokelat Blok	40	Gram	48.000	1.920
7	Cokelat Bubuk	3	Gram	20.000	700
8	<i>Baking Powder</i>	1	Gram	4.000	90
Jumlah Food Cost					8.750
Labour Cost 20%					1.750
Over Head 20%					1.750
Total Cost					12.250

Sumber: Diolah, tahun 2015

Jadi total biaya dalam pembuatan brownies dengan penambahan 125% atau 50 gram selai nanas adalah Rp. 12.250,-.

Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pengujian yang telah dilakukan menghasilkan perbandingan produk baru yaitu brownies dengan penambahan bahan baku buah lokal Kabupaten Subang yaitu buah nanas menjadi produk brownies nanas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep brownies dengan penambahan selai nanas

Setelah melakukan pengujian, konsentrasi selai nanas dalam pengujian ini dilakukan dengan enam formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk brownies nanas, yang diantaranya adalah:

- a. 30 gram (75%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- b. 50 gram (125%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- c. 70 gram (175%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- d. 30 gram (75%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus
- e. 50 gram (125%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus
- f. 70 gram (175%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus

Berdasarkan dari keenam formulasi tersebut, formulasi dengan penambahan konsentrasi selai nanas 50 gram (125%) dengan menggunakan teknik dipanggang merupakan formulasi resep yang dipilih panelis ahli sebagai formulasi terbaik dengan nilai yang paling tinggi diantara formulasi yang lainnya.

2. Teknik terbaik pengolahan brownies dengan bahan tambahan selai nanas
Teknik terbaik yang dipilih oleh panelis ahli dalam proses pembuatan brownies dengan bahan tambahan selai nanas adalah dengan menggunakan teknik dipanggang, dibandingkan dengan menggunakan teknik dikukus.
3. Respon daya terima konsumen terhadap produk brownies nanas
Hasil pengujian terhadap 100 orang responden ini menyimpulkan bahwa produk Brownies Panggang 2 (BP2) dapat diterima dengan skala 4 (suka) dari 5 skala.

Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen brownies nanas ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk para pengusaha makanan khususnya di bidang *pastry*, perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya agar menjadi salah satu sajian yang menarik unggul dan dapat bersaing dengan produk *pastry* yang lain serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan lokal seperti buah nanas ini.
2. Formulasi resep sebagai bahan tambahan pada produk brownies nanas dapat divariasikan dengan buah lain seperti durian, nangka atau mangga agar lebih inovatif dalam mengembangkan suatu produk.
3. Dari keenam konsentrasi melalui uji organoleptik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat diterima di masyarakat dan lebih memperbaiki segi penampilan fisik produk agar lebih terlihat menarik lagi.
4. Hasil penelitian ini dapat diterapkan untuk mengembangkan produk brownies nanas, agar turut ikut membantu terciptanya hasil olahan buah nanas yang baru di Kabupaten Subang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia Pustaka, Redaksi. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI

- Hall, dkk. 2003. *Food Tourism Around the world: development, management and markets*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann.
- Harriza H, Ambarini. 2004. *Kue Kering Cokelat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Hasanah, Uswatun. 2013. *Uji Banding Broccoli Mousse Bilik dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (Dioscorea Esculante) dan Tepung Terigu*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia Bandung: Tidakditerbitkan.
- Herudiyanto, M. S., dan Hudaya, S. 2010. *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue* . Bandung: Widya Padjajaran.
- Herudiyanto, Marleen & Hudayana,Sarifah. 2009. *Kajian Lengkap Teori&Praktek Pengolahan Roti&Kue*. Jatinangor: Widya Padjajaran.
- Hutabarat, Rapolo. 2003. *Agribisnis dan Budidaya Tanaman Nanas*. Jakarta: PT. Atalya Rileni Sudeco
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusharto, M. C. dan Supariasa Nyoman. 2014. *Survei Konsumsi Gizi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Long, LM. 2003. *Culinary Tourism*. USA: University of Kentucky Press.
- Marleen dan Hudaya. 2010. *Teknik Pengolahan Roti Dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Noormidhawati, Lely. 2014. *Brownies*. Jakarta: Dunia Kreasi
- Pitana, I Gede & I Ketut Surya Diarta. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi
- Priatini, W. 2013. Jajanan Pasar, Warisan Kuliner Nusantara. *Jurnal :Manajemen Resort and Leisure. Pengelola Penelitian dan Pengembangan Resort and Leisure, 10(1)*, hlm 31-40. Pujiyati. 2013. *Studi Potensi Wisata Makanan (Food Tourism) dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa tengah*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Teknik Tata Boga dan Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: Tidak diterbitkan.
- Rahmaniar Hasnin, Hannisa. 2011. *Inovasi Produk Melalui Strategi Imitasi Dalam Menghadapi Persaingan Produk Impor (Implementasi Strategi Imitasi Pada Studi Kasus Edam Burger Di Depok)*. Tesis. Jurusan Administrasi Bisnis Internasional. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Indonesia. Jakarta: Tidak diterbitkan.
- Santosa, Hieronymus Budi. 1998. *Selai Nanas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyaningsih, Dwi. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Silvira, Helda. 2014. *Studi Pembuatan Brownies Stick Berbahan Dasar Tepung Ganyong (Canna Edulis Kerr) Sebagai Sumber Pangan Lokal Pengganti Tepung Terigu Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

- Subagjo, Adjab.2007.*Manajemen Pengolahan Roti&Kue (Pastry Product Management)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2014. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI
- Sukardi. 2013. *Metodologi penelitian pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Syarbini. 2013. *Panduan Menjadi Bakepreneur*. Jakarta: Metagraf
- Tresnawati, Dinar. 2010. *Analisis Pengembangan Agroindustri Dodol Nanas di Kabupaten Subang*. Skripsi. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta: Tidak diterbitkan.
- Undang-Undang Nomer 10 Tahun 2009 Tentang *Kepariwisata*.
- WA, Marsum. 1993. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.
- Wijayani, Lestari. 2014. *Pengaruh Penambahan Kulit Manggis terhadap produk Cake (CheeseCake, Bolu Kukus, dan Muffin) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan*. Skripsi. Jurusan Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Winarti, Sri.2010.*Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- _____. (2014). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung. UPI