

Kreasi *Brownies* Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk *Home Industry*

Selly Vika Okta Prilianty¹, Rian Andriani²

¹Akpar BSI Bandung, sellyvika08@gmail.com

²Universitas Adhirajasa Reswara Sanjaya, rian_andriani@ars.ac.id

ABSTRAK

Brownies merupakan jenis kue bertekstur lembut dan padat dapat di buat dengan cara di panggang atau di kukus, kue *brownies* banyak di gemari di kalangan masyarakat baik anak- anak, remaja ataupun orang dewasa karena rasa dominan dengan cokelat. *Brownies* terbuat dari terigu, gula, cokelat, dan minyak, dengan bahan-bahan seperti ini *brownies* cenderung memiliki kandungan lemak dan gula yang cukup tinggi. Namun bila *brownies* di kreasikan dengan bahan dasar lain yang kaya akan nilai gizi, maka *brownies* akan memiliki tambahan kandungan nilai gizi, seperti menambahkan tahu susu dan daun kelor, karena tahu susu dan daun kelor tinggi akan nilai gizi dan manfaat maka bila di buat sebuah eksperimen mengenai produk *brownies* dengan menambahkan tahu susu dan daun kelor dengan perbandingan yang telah di tentukan maka *brownies* yang telah di berhasil di buat akan sangat berpeluang bila dijadikan usaha, karena belum ada yang membuat kreasi *brownies* dengan tahu susu dan daun kelor, untuk mengawali usaha kreasi *brownies* ini usaha yang tepat seperti *Home industry* karena *home industry* merupakan sebuah perusahaan dengan skala kecil, biasanya perusahaan ini menggunakan rumah sebagai tempat produksi, dan tidak memerlukan modal usaha yang terlalu besar.

Kata Kunci: *Brownies*, Tahu Susu, Daun Kelor, *Home Industry*

ABSTRACT

Brownies are a type of cake with a soft and dense texture that can be made by roasting or steaming. *Brownies* are popular among people, both, children, adolescents or adults because of the dominant taste of chocolate. *Brownies* are made from flour, sugar, chocolate, and oil, with ingredients like these *brownies* tend to have a high enough fat and sugar content. However, if *brownies* are made with other basic ingredients that are rich in nutritional value, then *brownies* will have additional nutritional value, such as adding tofu milk and Moringa leaves, because tofu milk and Moringa leaves are high in nutritional value and benefits, so if you make an experiment. about brownie products by adding tofu milk and Moringa leaves with a comparison that has been determined then the *brownies* that have been successfully made will be very likely if used as a business, because no one has made creations with the tofu milk and Moringa leaves, to start a brownie creation business This is the right business like the Home industry because the home industry is a company with a small scale, this company usually uses the house as a place of production, and does not require too much business capital.

Keywords: *Brownies*, Tofu Milk, Moringa Leaves, *Home Industry*

Naskah diterima: 28 maret 2020 , direvisi: 15 april 2020 , diterbitkan: 30 April 2021

PENDAHULUAN

Brownies termasuk kedalam olahan produk *Bakery* (Dini et al., 2016) menyatakan bahwa “*brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat” olahan kue *brownies* banyak di gemari berbagai kalangan karena rasa coklat yang sangat enak. Bahan utama dari pembuatan *brownies* terbuat dari tepung terigu, gula, susu, telur, lemak dari minyak atau mentega, dan coklat yang dicampur menjadi satu, olahan *brownies* bisa di proses dengan cara pemasakan di kukus, ataupun di Panggang. Pada umumnya *brownies* tinggi akan kadar lemak dan karbohidratnya, dan sedikit kadar seratnya, maka kurang baik bila terlalu banyak di konsumsi, namun bila dengan menambahkan bahan dasar lain yang kaya akan nilai gizi dan nutrisi pada *brownies*, seperti dengan menambahkan tahu susu.

Tahu susu merupakan olahan yang terbuat dari kacang kedelai dan mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks dan sedangkan daun kelor menurut (Miftahul et al., 2019) menyatakan bahwa “daun kelor memiliki nama ilmiah *Moringa oleifera* tanaman ini merupakan tanaman multiguna dikarenakan memiliki sumber protein tinggi” bahkan menurut (Isnain & M, n.d.) “daun kelor banyak mendapatkan berbagai nama julukan seperti *The Miracle Tree, Tree For Life, Amazing Tree*”. Berbagai julukan tersebut di dapatkan karena bagian pohon kelor mulai dari, daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki banyak manfaat yang luar biasa. Tahu susu dan daun kelor biasanya hanya dibuat seperti sayur bening atau di goreng saja belum banyak orang yang memanfaatkan kedua bahan ini menjadi sebuah olahan lain yang lezat, bahkan di daerah pedesaan biasanya pohon kelor hanya di jadikan sebagai pagar jalan saja. Dengan di kreasikan menjadi produk *brownies* maka bagi yang mengkonsumsi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor akan mendapatkan tambahan nilai gizi.

Kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor ini, akan sangat berpeluang bila di jadikan sebuah usaha seperti *home industry* menurut (Andriani & Khoerunisa, 2020) menyatakan bahwa “ semua kegiatan *home industry* dapat dilakukan di rumah-rumah warga”. Usaha dengan konsep *home industry* dengan produk kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor sangat tepat karena dalam usaha seperti ini tidak memerlukan modal usaha yang besar.

KAJIAN LITERATUR

Pengertian *Brownies*

Menurut (suhardjito,2006) dalam (Yasa, 2019) menyatakan bahwa “ *brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat” *brownies* dikenal sebagai olahan *bakery* yang biasanya di oleh menggunakan tepung terigu, gula, telur, minyak, coklat. *Brownies* banyak disukai berbagai kalangan, rasanya coklat yang sangat lezat dan dengan berbagai macam topping yang digunakan. *Topping* yang di gunakan biasanya bervariasi seperti: *almond slice, choco chips*, keju dan lain-lain. Semakin berkembangnya trend makanan saat ini, *brownies* ikut mengalami perkembangan dengan beragamnya jenis *brownies*.

Jenis-jenis *brownies*

Ada beberapa jenis *brownies* saat ini jenis-jenis tersebut berdasarkan bahan dan cara saat pembuatannya:

1. *Fudgy brownies*

Fudgy brownies memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi. Dalam pembuatannya dengan cara melelehkan margarine dan mencampurnya dengan telur dan gula, cara ini dapat membuat *brownies* memiliki tekstur yang lebih padat. Gula disini digunakan sebagai penawar rasa pahit yang terdapat dari coklat.

2. *Chewy brownies*

Chewy brownies yaitu *brownies* yang memiliki tekstur *chewy* (kenyal). Rasa kenyal yang di dihasilkan pada *brownies* ini di dapatkan dari beberapa faktor yaitu dengan

penambahan telur dan dengan gabungan dari beberapa jenis cokelat termasuk juga cokelat bubuk.

3. *Cakey brownies*
Cake like brownies yaitu jenis *brownies* yang cara pembuatannya dengan mengocok margarine dengan gula sampai berbentuk krim dan dengan tambahan sedikit baking powder agar membuat tekstur ini menjadi lebih lembut.

Bahan Dasar *Brownies*

Dalam proses pembuatan kue *brownies* secara umum terdapat beberapa bahan-bahan yang harus terlebih dulu di siapkan antara lain bahan- bahan yang digunakan terdiri dari:

1. Tepung Terigu dihasilkan dari proses penggilingan gandum. Menurut Suhardjito, 2005 dalam (Wijayanti, 2015) menyatakan bahwa “gandum dikelompokkan menjadi 3 golongan yaitu *hard wheat*, (berprotein tinggi) *medium wheat*, (berprotein sedang) dan *soft wheat* (berprotein rendah) dalam membuat *brownies* tepung yang digunakan berjenis *soft wheat* (berprotein rendah) karena kandungan gluten yang rendah
2. Coklat Bubuk (*cocoa powder*)
Coklat bubuk atau *cocoa powder* di peroleh dari ampas biji kakao yang telah dipisahkan dari lemak cokelatnya, ampas dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung cokelat.
3. *Dark cooking chocolate* (DCC)
Coklat masak atau sering disebut *Dark cooking chocolate* (DCC) mengandung lebih banyak kakao dan terkandung minyak nabati, namun cokelat ini tidak mengandung gula atau susu maka rasa cokelat ini cenderung pahit.
4. Minyak atau *salad oil* dihasilkan dari tumbuhan yang dibuat dari biji kedelai berkualitas. Minyak dalam proses pembuatan *brownies* berfungsi untuk membuat tekstur *brownies* lembut dan lembab.
5. Telur ayam menurut (Sutomo Budi, 2012:40) dalam (Wijayanti, 2015) menyatakan bahwa “Telur ayam

merupakan jenis telur yang sering digunakan untuk membuat kue. Pilih telur yang masih baru, tidak retak, dan tidak ada kotoran yang menempel. Telur yang baru ditandai dengan putih telur yang masih kental dan kuning telur masih bulat utuh” telur membuat bentuk kue *brownies* mengembang.

6. Gula Pasir
Gula pasir merupakan bahan masakan yang terbuat dari sari tebu dan dikeristalkan menjadi serbuk-serbuk seperti pasir, gula pasir memiliki teksktur kasar, dan mudah larut dalam air terutama air panas. Dalam proses membuat kue *brownies* gula pasir berguna untuk memberi rasa manis dan membuat kue mengembang karena saat proses pengocokan telur dan gula.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dalam mengumpulkan data, penulis melakukan studi kepustakaan, observasi, wawancara, dokumentasi, dan eksperimen.

PEMBAHASAN

Dalam bagian ini penulis menjelaskan mengenai tahapan-tahapan yang di lakukan dalam pembuatan *brownies*, seperti: bahan yang dibutuhkan, alat-alat yang digunakan, dan cara pengolahan kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor.

Berikut bahan yang digunakan dalam pembuatan *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor:

Tabel 1

No	Nama bahan	Gambar
1	Tepung Terigu Protein Rendah	
2	Cokelat Bubuk	
3	Dark Cooking Chocolate (DCC)	
4	Minyak (Salad Oil)	

5	Telur	
6	Gula Pasir	
7	Tahu Susu	
8	Daun Kelor	
9	Susu Kental Manis (SKM)	

Sumber: Dokumentasi Peneliti (2020)

Di dalam melakukan sebuah eksperimen mengenai sebuah produk makanan, tentu memerlukan peralatan saat mengolah produk, berikut alat-alat yang digunakan:

Tabel 2

Peralatan yang digunakan	Gambar	fungsi
Timbangan		Untuk menimbang bahan-bahan
Bowl (wadah Adonan)		Sebagai alat saat mencampurkan seluruh adonan
Ayakan Tepung		Untuk mengayak tepung dan cokelat bubuk
Mangkok		Tempat untuk melelehkan Cokelat dan minyak
Mixer		Alat untuk mncampur adonan <i>brownies</i>
Loyang		Tempat menempatkan adonan <i>brownies</i>
Solet		Untuk mengaduk

Oven		Sebagai alat untuk memanggang <i>brownies</i>
Kompor		Sumber perapian
Sarung tangan		Sebagai alat untuk mengeluarkan <i>brownies</i> dari oven
Kain lap		Untuk menjaga kebersihan selama proses pembuatan <i>brownies</i> berlangsung.
Wadah untuk kue		Untuk menyimpan kue <i>brownies</i> yang sudah jadi
Cooling rack		Saat <i>brownies</i> keluar dari oven di simpan di rak pendingin
Meja proses		Meja saat proses pembuatan <i>brownies</i> .

Sumber: Dokumentasi Peneliti, (2020)

Berikut langkah-langkah dalam membuat *brownies*:

Tabel 3

N Tahap	Langkah-langkah	Gambar
1	Persiapan Alat	Mempersiapkan alat-alat seperti mangkok, <i>mixer</i> , hingga oven
2	Pemilihan Bahan	Memilih bahan dengan kualitas yang baik.
3	Penimbangan bahan	Menimbang bahan-bahan sesuai dengan resep yang telah di tentukan.



		Tabel 4		
No	Bahan	Jumlah		
1	Dark Cooking Chocolate (DCC)	250g		
2	Minyak	250g		
3	Telur ayam	5 butir		
4	Gula pasir	250g		
5	Tepung terigu	150g		
6	Cocoa powder	37g		
7	Tahu susu	100g		
8	Daun kelor	25g		
9	Susu Kental Manis (SKM)	2sdm		

Sumber: Hasil Eksperimen Penulis, (2020)

Dengan di kreasikan *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor maka *brownies* memiliki tambahan kandungan gizi.

Bahan baku dalam pembuatan *brownies* tahu susu dan daun kelor sangat mudah di dapat oleh penulis, terutama bahan-bahan kue, saat ini sudah banyak terdapat di toko bahan-bahan kue yang tersedia di pasar tradisional ataupun di supermarket. Untuk tahu susu sama mudahnya untuk di dapatkan karena banyak tersedia di pasar tradisional maupun pasar modern, namun jika daun kelor bagi penulis masih mudah di dapatkan karena di sekitar lingkungan tempat tinggal penulis masih terdapat tanaman kelor jika ingin mencari di pasar-pasar tradisional dan memesan terlebih dahulu.

Dari segi biaya cukup terjangkau karena sama saja seperti biaya dalam pembuatan *brownies* pada umumnya dan sangat berpeluang untuk di jadikan suatu usaha karena belum ada yang membuat produk *brownies* tahu susu dan daun kelor, dengan menentukan harga dasar terlebih dahulu, sehingga dapat menentukan harga jual.

Dalam membuat *brownies* tahu susu dan daun kelor *relative* sangat mudah karena dalam membuat *brownies* tidak membutuhkan keahlian khusus.

Sumber: Dokumentasi Penulis, (2020)

Resep kreasi *brownies* yang telah di buat oleh penulis akan di tampilkan dalam tabel berikut ini:

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan

daun kelor sebagai produk *home industry* menyimpulkan bahwa:

1. Dalam proses pembuatan *brownies* berbahan tahu susu dan daun kelor mulai dari menentukan bahan- bahan, dalam proses pembuatan *brownies*, sampai penyajian sangat lah mudah, sama saja seperti proses pembuatan *brownies* pada umumnya.
2. Kandungan gizi pada *brownies* tahu susu dan daun kelor lebih rendah kalori di banding *brownies* yang lain karena ada perbandingan antara terigu dan tahu susu, daun kelor
3. Produk ini memiliki beberapa keunggulan selain dapat memiliki nilai gizi lebih, kreasi *brownies* ini sangat mudah dalam proses pembuatannya, bahan-bahan yang mudah ditemukan dan harga cukup terjangkau, dan tidak merubah rasa kue *brownies* walau telah ditambahkan tahu susu dan daun kelor.

Dalam penelitian berupa eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis, penulis memiliki beberapa saran mengenai kreasi *brownies* berbahan dasar tahu susu dan daun kelor sebagai berikut:

1. Bila ingin membuat *brownies* tahu susu dan daun kelor pertama harus siapkan alat yang layak dan berfungsi, kedua memilih bahan-bahan yang berkualitas baik, ketiga dalam proses pembuatan harus mengikuti setiap tahapan-tahapannya, agar hasil *brownies* bagus dan jadi.
2. Bila ingin menambahkan nilai gizi dalam suatu prodak makanan bisa menambahkan bahan tambahan lain yang kaya akan nilai gizi dengan berbagai percobaan (*eksperiment*)
3. Tahu susu dan daun kelor selain bisa di buat *brownies*, bisa juga dengan di buat menjadi kreasi lain seperti di buat es kirm, kukis, dan sebagainya.

REFERENSI

Andriani, R., Hariyanto, O. I. B., Brahmanto, E., Handayani, R. D., & Fauzia, W. (2018). Strategi Promosi

UMKM Kampung Rajut Binong Jati Sebagai Kawasan Wisata Belanja. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 305–310.

Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.

Dini, R. R., Oda, O., & Andriani, R. (2016). Pengolahan *Brownies* Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal PARIWISATA*, 1(1), 16–27.

Isnan, W., & M, N. (n.d.). RAGAM MANFAAT TANAMAN KELOR (*Moringa oleifera Lamk.*) BAGI MASYARAKAT Wahyudi Isnan dan Nurhaedah M. 63–75.

Miftahul, H., Fitriana, E., Indriati, N., Masruroh, S., & Novia, C. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi olahan daun kelor. *Jurnal Teknologi Pangan Vol 10 (1): 41-45 Th. 2019*, 10(1), 41–45.

Wijayanti, I. (2015). Eksperimen pembuatan kue semprit tepung beras merah. *JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG*.

Yasa, I. (2019). No Title. *PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS MERAH DENGAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS*.