

---

## ABSTRAK

Brownies adalah sebuah penganan yang dipanggang yang berbentuk persegi, datar atau bar dikembangkan di Amerika Serikat pada akhir abad ke-19 dan dipopulerkan di Amerika Serikat dan Kanada pada paruh pertama abad ke-20. Brownies merupakan kue bertekstur lembut, padat berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (suhardjito, 2006). Resep awal brownies adalah berupa tepung, mentega, gula, telur, coklat yang telah dilelehkan, serta kacang almond. Hal ini menjadi satu hal yang pasti bahwa resep dasar brownies tidak pernah berubah sejak ratusan tahun lalu. Pada saat ini brownies telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti brownies keju, brownies pisang, blueberry, strawberry, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi brownies lainnya. Begitu pula dengan cara proses pembuatannya yang tidak hanya dipanggang, namun dapat pula dengan proses pengukusan yang dikenal dengan nama brownies kukus.

Sebagai upaya memanfaatkan bahan sisa (ampas) dan ketergantungan pada bahan utama berupa tepung terigu dalam pembuatan berbagai macam kue, memanfaatkan bahan sisa (ampas) kopi dapat diterapkan dalam pembuatan kue brownies. Disamping secara value ampas kopi lebih murah dari pada terigu yg berdampak pada penurunan biaya produksi, ampas kopi jua memperkuat rasa coklat yg menjadi ciri khas utama kue brownies

Kata kunci: brownies, panggang, ampas kopi, value