

ABSTRAK

Nama : Wahyu Lestyaningsih
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun dan Tepung Terigu
Dalam Pembuatan *Brownies* Panggang
Dosen : 1. Ir. Heru Irianto, M.Si
2. Shinta Leonita, S.TP, M.Si.,

Brownies merupakan salah satu jenis *cake* yang memiliki tekstur lebih keras dibandingkan dengan jenis *cake* lain karena tidak adanya penambahan bahan pengembang. Ada tiga jenis *brownies*, yaitu *brownies* kukus, *brownies* panggang dan *brownies cookies*. *Brownies* yang umum terdiri atas tepung terigu sebagai bahan utamanya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung sukun dan tepung terigu serta waktu pemanggangan yang tepat dalam pembuatan *brownies* panggang. Bahan yang digunakan pada pembuatan *brownies* panggang meliputi tepung sukun, tepung terigu, gula aren, margarin, telur, pengemulsi, dan vanili. Gula aren berperan sebagai pengganti gula pasir karena memiliki banyak manfaat seperti memiliki kandungan kalori yang tinggi, sebagai pewarna alami pada makanan, kandungan serat yang tinggi, sehingga baik untuk pencernaan dan menghambat penyerapan kolesterol oleh tubuh. Pembuatan *brownies* panggang meliputi persiapan bahan, pencampuran, pencetakan ke dalam loyang, pemanggangan, dan pendinginan. Penelitian ini dibagi menjadi dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan substitusi tepung sukun dan tepung terigu, serta menentukan suhu dan waktu pemanggangan. Rancangan percobaan yang digunakan. Rancangan Acak Kelompok pola faktorial AXB (3x3) dengan sembilan perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan tepung sukun dan tepung terigu (A), terdiri a₁= 22:0, a₂= 14,5:7,5, a₃= 7:15 dan waktu pemanggangan (B) terdiri dari b₁= 20 menit, b₂= 30 menit, b₃= 40 menit pada suhu 175°C dengan tiga kali pengulangan. Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik, analisis kadar air, analisis kadar protein dan analisis kadar lemak. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil terbaik *brownies* panggang A₃B₁ dengan perbandingan tepung sukun:tepung terigu 7:15 dengan waktu pemanggangan 20 menit. Produk yang dihasilkan memiliki nilai rata-rata nilai kesukaan tekstur 3,86^a (netral-suka), warna 3,39^a (netral-suka), rasa 4,08^a (suka- sangat suka), aroma 3,67^{ab} (netral-suka), nilai kadar air sebesar 22,88%, nilai kadar protein sebesar 0,75% dan nilai kadar lemak sebesar 12.89%.

Kata kunci : *brownies panggang, sukun, gula aren*

ABSTRACT

Brownies is a type of cake that has a harder texture than other types of cake because there is no addition of developer material. There are three types of brownies, namely steamed brownies, baked brownies and brownies cookies. Common brownies consist of wheat flour as the main ingredient. The purpose of this study was to obtain the ratio of breadfruit flour and wheat flour as well as the right baking time in making baked brownies. The ingredients used in making baked brownies include breadfruit flour, wheat flour, palm sugar, margarine, eggs, emulsifiers, and vanilla. Palm sugar acts as a substitute for granulated sugar because it has many benefits such as having a high calorie content, as a natural colorant in food, high fiber content, so it is good for digestion and inhibits the absorption of cholesterol by the body. Making baked brownies includes material preparation, mixing, molding into baking sheets, baking, and cooling to room temperature. This research is divided into two stages, namely preliminary research and main research. Preliminary research was conducted to determine the substitution of breadfruit flour and wheat flour, as well as to determine the temperature and baking time. The experimental design used. Randomized block design with AXB factorial pattern (3x3) with nine treatments. The treatment in this study was the ratio of breadfruit flour and wheat flour (A), consisting of $a_1 = 22:0$, $a_2 = 14.5:7.5$, $a_3 = 7:15$ and the baking time (B) consisted of $b_1 = 20$ minutes, $b_2 = 30$ minutes, $b_3 = 40$ minutes at a temperature of 175°C with three repetitions. The analysis carried out included organoleptic analysis, water content analysis, protein content analysis and fat content analysis. Based on this research, the best results were A3B1 baked brownies with a ratio of breadfruit flour: wheat flour 7:15 with a baking time of 20 minutes. The resulting product has an average value of texture preference 3.86a (neutral-like), color 3.39a (neutral-like), taste 4.08a (like-very like), aroma 3.67ab (neutral-like), the value of water content is 22.88%, the value of protein content is 0.75% and the value of fat content is 12.89%.

Keywords : baked brownies, breadfruit, palm sugar.

