

ABSTRAK

Puspito Rini, Dyan. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Kentang Pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Segi Organoleptik*. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd M.Kes.

Kata kunci : Tepung kentang, brownies kukus coklat, masyarakat, uji organoleptik

Brownies kukus adalah salah satu ragam cake semi basah yang bertekstur bantat, pada pembuatannya kaya akan lemak dan telur biasanya berwarna coklat, rasanya manis dan dengan proses penyelesaian di kukus. Tepung kentang dapat disubstitusikan dalam pembuatan brownies karena pada umumnya bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies yaitu tepung terigu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan tepung kentang pada Brownies kukus dan untuk mengetahui daya terima masyarakat. Metode penelitian ini menggunakan studi eksperimen yang bertujuan untuk melihat dan mengetahui daya terima konsumen terhadap penambahan tepung kentang terhadap Brownies kukus ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Data penelitian pada analisis ini menggunakan Analysis Of Varian (anova) dengan SPSS versi 25. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data bahwa ada empat perlakuan yang dilihat dari segi tekstur, aroma, rasa, warna. Keempat perlakuan ini memiliki pengaruh perubahan pada hasil brownies kukus dengan penambahan tepung kentang.

Berdasarkan hasil analisis data ada empat perlakuan yang dilihat dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, yang paling disukai konsumen lebih tertarik dengan Brownies kukus Pada sampel X_1 dengan penambahan 25% tepung kentang dengan warna coklat kekuningan, bertekstur lembab dan empuk, beraroma coklat saja, dan berasa coklat dan manis saja, sedangkan banyak konsumen yang tidak tertarik dengan Brownies kukus pada sampel X_0 tanpa penambahan tepung kentang sama sekali. Pada penelitian ini akan bermanfaat bagi peneliti selanjutnya sebagai sumber referensi belajar dan sebagai acuan belajar bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian yang sama dan sebagai referensi pembuatan Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang.

ABSTRACT

Puspito Rini, Dyan. 2021. The Effect of Addition of Potato Flour on the Making of Steamed Brownies in terms of Organoleptics. Vocational Education Study Program, Family Welfare and Education. PGRI AdiBuana University Surabaya. Advisor: Dr. Diana Evawati, S.Pd M.Kes.

Key words: *Potato flour, chocolate steamed brownies, community, organoleptic test*

Steamed brownies are a variety of semi-moist cakes that have a thick texture, are rich in fat and eggs are usually brown in color, sweet in taste and steamed with the completion process. Potato flour can be substituted in making brownies because generally the ingredients used in making brownies are wheat flour.

This study aims to determine the effect of adding potato starch to steamed brownies and to determine public acceptance. This research method uses experimental studies that aim to see and determine consumer acceptance of the addition of potato starch to steamed brownies in terms of taste, color, aroma, and texture. The research data in this analysis used Analysis of Variants (ANOVA) with SPSS version 25. Based on the results of the research and data analysis, there were four treatments seen in terms of texture, aroma, taste, color. These four treatments have the effect of changing the yield of steamed brownies with the addition of potato starch.

Based on the results of data analysis, there are four treatments seen in terms of color, texture, aroma, taste, the most preferred by consumers are more interested in steamed brownies. In sample X1 with the addition of 25% potato starch with yellowish brown color, moist and soft texture, only chocolate flavor, and tastes chocolate and sweet, while many consumers are not interested in the steamed brownies in sample X0 without the addition of potato starch at all. This research will be useful for future researchers as a learning reference source and as a learning reference for students who want to do the same research and as a reference for making steamed brownies with the addition of potato starch.