

ABSTRAK

Rahmawati, Selvy. 2021. *Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Ditinjau Dari Uji 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 ubi jalar ungu, Brownies kukus coklat, masyarakat, uji organoleptik*

Brownies kukus tepung ubi jalar ungu adalah produk pangan dari Brownies dengan penambahan tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan sumber protein dan gizi yang baik dan bermanfaat. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap sifat organoleptik Brownies dengan penambahan tepung ubi jalar ungu yang meliputi aroma, tekstur, rasa, warna dan kesukaan. Dalam uji organoleptik tersebut dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan terhadap tekstur, warna, rasa, dan aroma Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu yang berbeda dalam setiap takarannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu pada Brownies kukus dan untuk mengetahui daya terima masyarakat. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang bertujuan untuk melihat dan mengetahui daya terima masyarakat. Metode penelitian ini menggunakan studi eksperimen yang bertujuan untuk melihat dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap Brownies kukus ditinjau menggunakan SPSS 24 “Analysis Of Varian One Way”(anova).

Panelis tidak terlatih terdiri dari 25-100 orang awam yang dapat dipilih dari jenis kelamin, usia, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis tidak terlatih yang terdiri dari masyarakat sekitar tempat tinggal panelis yaitu Dusun Bureng Lor Rt06 Rw02 Desa Sumberwaru Kecamatan Wringinanom Kabupaten Gresik. Yang paling menonjol dalam perubahan pada aroma, tekstur, rasa, warna pada sampel X2 (50%) dan X3 (75%) dari hasil Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu. Pada tingkat kesukaan terhadap daya terima masyarakat, bahwa Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu banyak yang menyukai dan tertarik. Dari hasil uji organoleptik pada Brownies kukus tepung uji jalar ungu pada penelitian ini penulis menyarankan agar dilakukan uji yang lebih spesifik dengan menggunakan uji kadar air, kadar gizi, dan kadar abu.

ABSTRACT

Rahmawati, Selvy. 2021. Public Acceptance of Steamed Brownies With Purple Sweet Potato Flour Substitution in terms of Organoleptic Test. Vocational Education Study Program, Family Welfare and Education. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor: Dr. Diana Evawati, S.Pd M.Kes.

Key words : *Purple sweet potato flour, chocolate steamed brownie, community, organoleptic test*

Brownies steamed purple sweet potato flour is a food product made from Brownies with the addition of purple sweet potato flour. Purple sweet potato is a good and beneficial source of protein and nutrients. Organoleptic test was conducted to determine the panelist's assessment of the organoleptic properties of Brownies with the addition of purple sweet potato flour which included aroma, texture, taste, color and preferences. In the organoleptic test, it can be concluded that there are differences in the texture, color, taste, and aroma of steamed Brownies with the addition of different purple sweet potato flour in each dose.

This study aims to determine the effect of adding purple sweet potato flour to steamed Brownies and to determine public acceptance. This research method uses an experimental method which aims to see and determine the acceptance of society. This research method uses an experimental study that aims to see and determine the public acceptance of the addition of purple sweet potato flour to steamed Brownies in terms of SPSS 24 "Analysis of Variant One Way" (ANOVA).

The untrained panelists consist of 25-100 lay people who can be selected from gender, age, ethnicity, social level and educator. Panelists in this study were untrained panelists consisting of the community around the panelist's residence, namely Dusun Bureng Lor Rt06 Rw02 Sumberwaru Village, Wringinom District, Gresik Regency. The most prominent changes in aroma, texture, taste, color in samples X2 (50%) and X3 (75%) from the results of steamed Brownies with the addition of purple sweet potato flour. At the level of preference for the public's acceptance, that the steamed Brownies with the addition of purple sweet potato flour were liked and interested. From the results of the organoleptic test on steamed Brownies, purple sweet potato flour in this study, the authors suggest that a more specific test should be carried out using the water content, nutritional content and ash content tests.

