

ABSTRAK

Yohanes Giananda Mulia Putra, 2021. Pemanfaatan Tepung Mokaf Sebagai Bahan Pembuatan Brownise Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat, Skripsi, Program studi: Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Dalam penelitian ini penulis melakukan uji coba pembuatan Brownies dengan 4 varian yang dibedakan oleh komposisi bahan yaitu tepung terigu dan tepung mocaf. Varian pertama, disebut A0 terdiri dari komposisi dengan perbandingan tepung terigu 100% dan tepung mocaf 0%. Varian kedua, disebut A1 terdiri dari komposisi dengan perbandingan tepung terigu 85% dan tepung mocaf 15%. Varian ketiga, disebut A2, terdiri dari komposisi dengan perbandingan tepung terigu 70% dan tepung mocaf 30%. Varian keempat, disebut A3, terdiri dari komposisi dengan perbandingan tepung terigu 55% dan tepung mocaf 45%.

Dari hasil uji coba yang penulis lakukan ternyata diperoleh hasil bahwa secara umum semakin banyak kandungan campuran tepung mocaf dalam pembuatan brownies maka semakin turun tingkat kesukaan responden panelis (masyarakat).

Hasil penilaian responden panelis (masyarakat) terbaik terhadap tingkat kesukaan brownies kukus adalah pada perlakuan 100% : 0 (penggunaan tepung terigu 100%) dengan nilai rata-rata tekstur 4,08 (suka), warna 4,1 (suka), rasa 4,04 (suka), dan aroma 4 (suka). Hal ini menunjukkan bahwa tepung mocaf memberikan pengaruh terhadap produk brownies kukus yang dihasilkan.

Sangat disarankan untuk pembuatan brownies dengan komposisi perbandingan tepung terigu dan tepung mocaf, dengan penambahan tepung mocaf pada bahan utama tepung terigu maka penambahan tepung mocaf sebaiknya tidak melebihi 45%, karena daya terima konsumen sudah menurun berdasarkan uji organoleptik. Selain itu juga standarisasi tepung baik tepung terigu maupun tepung mocaf sebagai bahan pembuatan brownies juga perlu dilakukan.

Kata Kunci: Tepung Mokaf, Brownise, Daya Terima Masyarakat

ABSTRACT

Yohanes Giananda Mulia Putra, 2021. The Utilization of Mokaf Flour as a Brownise Material in terms of Organoleptic Tests and Public Acceptance, Undergraduate Thesis, Culinary Art Department. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

In this study, the researcher tested brownies with 4 variants which were distinguished by the composition of the ingredients, namely wheat flour and mcaf flour. The first variation, called A0 consists of a ratio of 100% wheat flour and 0% mcaf flour. The second variation, called A1 consists of a composition with a ratio of 85% wheat flour and 15% mcaf flour. The third, called A2, consists of a ratio of 70% wheat flour and 30% mcaf flour. The fourth variant, called A3, consists of a composition with a ratio of 55% wheat flour and 45% mcaf flour.

From the results of the trials that the researcher conducted, it turns out that in general the more the content of the mcaf flour mixture in making brownies, the lower the preference level of panelist respondents (the public).

The assessment of the best panelist respondents (society) on the level of preference for steamed brownies are at treatment 100%: 0 (use of 100% wheat flour) with an average texture value of 4.08 (like), color 4.1 (like), taste 4 , 04 (likes), and aroma 4 (likes). This shows that mcaf flour has an effect on the resulting steamed brownie products.

It is recommended to make brownies with the composition of the ratio of wheat flour and mcaf flour, with extra of mcaf flour to the main ingredient of wheat flour. The extra of mcaf flour should not exceed 45% because consumer acceptance is based on organoleptic tests. In addition, standardization of flour, both wheat flour and mcaf flour as a material for making brownies, also needs to be done.

Key Words: Mcaf Flour, Brownise, Public Acceptance