

ABSTRAK

Nurizka, Anna. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap pembuatan brownies kukus tepung umbi suweg ditinjau dari uji organoleptik*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kata kunci: *Brownies Kukus, Tepung Umbi Suweg*

Umbi suweg merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh liar di Indonesia. Umbi Suweg akan diolah menjadi tepung dan akan ditambahkan pada olahan brownies kukus. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung umbi Suweg dengan presentase 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan brownies kukus ditinjau dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, dan daya terima masyarakat.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif, dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisis data yang menggunakan statistik untuk menguji hipotesis. Penelitian menggunakan sampel brownies kukus dengan penambahan tepung umbi Suweg sebanyak 0% (X_0), 25% (X_1), 50% (X_2), dan 75% (X_3) dan dibagikan kepada 30 panelis acak. Teknik pengumpulan data menggunakan eksperimen dan angket. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan onova satu arah dengan bantuan program spss 26.

Hasil yang diperoleh menunjukkan daya terima masyarakat pada brownies kukus ditinjau dari rasa, warna, aroma, dan tekstur pada brownies kukus dengan variabel X_1 substitusi 25% tepung umbi Suweg dari segi rasa memiliki dominant tepung umbi suweg, segi warna brownies kukus coklat muda, segi aroma memiliki aroma khas tepung umbi suweg, segi tesktur memiliki tekstur padat lembut dan tidak kaku. Saran yang diharapkan dari hasil penelitian skripsi ini perlu adanya penelitian lebih lanjut guna untuk membandingkan presentase penambahan tepung umbi suweg pada olahan suatu produk. Penelitian ini juga dapat dijadikan refrensi untuk menginovasi suatu produk seperti menambahkan tepung dari umbi – umbian dalam pembuatan brownies kukus atau hidangan lainnya juga sebagai referensi belajar, kemudian menjadi referensi bagi pengusaha bakery dalam menginovasi hidangan ataupun mengembangkan usahanya.

ABSTRACT

Nurizka, Anna. 2021. Community Acceptable Power towards the manufacture of steamed brownies suweg tuber flour reviewed from organoleptic tests. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: Steamed Brownies, Suweg Tuber Flour

Suweg tubers are one type of tubers that grow wild in Indonesia. Umbi suweg will be processed into flour and will be added to steamed brownies. This study aims to describe the influence of adding suweg tuber flour with a percentage of 25%, 50%, and 75% on the manufacture of steamed brownies reviewed in terms of aroma, taste, color, texture, and community acceptability.

This research uses a type of quantitative research, where the research data in the form of numbers and data analysis that uses statistics to test hypotheses. The study used steamed brownie samples with the addition of 0% (X0), 25% (X1), 50% (X2), and 75% (X3) bulb flour and distributed to 30 random panelists. Data collection techniques using experiments and questionnaires. The data obtained will be analyzed using one-way onova with the help of spss 26 program.

The results showed the public's acceptability in steamed brownies reviewed from the taste, color, aroma, and texture on steamed brownies with a subsite of 25% suweg tuber flour in terms of taste has a dominant suweg tuber flour, facets of light brownie steamed color, the aroma aspect has a distinctive aroma of suweg tuber flour, the tesktur aspect has a soft solid texture and is not rigid. The expected suggestion of the results of this thesis research needs more research to compare the percentage of the addition of suweg tuber flour to the processed product. This research can also be used as a reference to innovate a product such as adding flour from tubers - tubers in the manufacture of steamed brownies or other dishes also as a reference to learn, then become a reference for bakery entrepreneurs in innovating dishes or developing their business.