

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymoua.2008.*TheOriginofBrownies*.<http://www.thenibble.com/reviews/main/cookies/cookies2/history-ofthe-brownie.asp>
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Cauvain., Young. 2006. *Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang*. Diakses 25 Januari 2021 01:00 AM. <Http://jurnaldanmajalah.wordpress.com>.
- Ekawati, I., Putu, T. I dan IDP. Kartika, P. 2016. *Aplikasi Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus BI) Pregelatinisasi Dengan Tepung Kelor (moringa oleifera) pada Pembuatan Mie Basah*. Jurnal PS Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana. 3(1):62–70.
- Faridah, N.D. 2005. *Sifat Fisiko – Kimia Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus BI) dan Indeks Glikemiknya*. Jurnal Teknologi dan Industri Jasa Pangan. 16(3):254-259.
- Gardjito. R. Dan M. Rauf. 2009. *Perencanaan Pangan Menuju Ketahanan Pangan dan Gizi serta Kedaulatan pangan*. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, Yogyakarta.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Imzalfida, M. 2016. *Pengaruh substitusi tepung gembili (Dioscorea esculenta Linn.) terhadap sifat organoleptik chiffon cake*. e-Journal Boga, 5 (1): 54-62.
- Ismayani, Yeni 2008. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang Favorit*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Kasno. 2007. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: GemaPertapa.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International,Inc.Hal. 31-32
- Maulida. 2014. *Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar)*. Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 31 Hal
- Munawaroh, T. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Komposit (Pisang Kepok-Kacang Hijau) dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat*

*Organoleptik Blondies*. Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga UNESA. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.

Pitojo, Setijo. 2007. *Suweg*. Yogyakarta: Kanisius.

Prasetyaningsih, D.A. 2010. *Pengertian Coklat Bubuk*. <https://4rmita.wordpress.com/contact-person/>.

Purwantoyo, E., 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Suweg*. Aneka Ilmu.Semarang.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2017. ([http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2017/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_2017/files/assets/basic-html/page32.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2017/Statistik_Konsumsi_Pangan_2017/files/assets/basic-html/page32.html))

Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan

Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai. Solo.

Septiani, D., Yusuf, H., dan Rini, Y. 2015. *Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Universitas Brawijaya. 3(1), 2015

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Siti Hamidah dan Sutriati Purwanti . (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Jurusann PTBB FT UNY

Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Soetomo, Budi. 2008. *Umbi Suweg Bahan Pangan Alternatif Pengganti Terigu*

Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Roti*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung:Alfabeta.

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sulistyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sunita, C. Felicia (2012) *Potensi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan*

*Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisikokimia Dan Sensori*. Other thesis, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata.

Syamsiah. 2011. *Pengaruh Cara Pengolahan Umbi Tire (Amorphophallus sp.) terhadap Kadar Kalsium Oksalat*. Bionature, 12(2):63-69.

Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Tarwotjo, Soejoeti .2008. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta,Grasindo.

Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) sebagai Subtitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi S-1. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret,Surakarta.

Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Lampiran 1 Berita Acara Skripsi



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
KAMPUS II: Jl. Dukuh Mesanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234  
Website : [www.ft.unipashy.ac.id](http://www.ft.unipashy.ac.id) E-mail : [ft@unipashy.ac.id](mailto:ft@unipashy.ac.id)

**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

Nama	: Anna Nurizka			
NIM	: 175800007			
Program Studi	: PVKK - Tata Boga			
Pembimbing	: Dr. Diana Erawati, M. Kes			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021			
Judul Skripsi				
<b>KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN</b>				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	19 Oktober 2020	Pengajuan Judul		f
2	20 Oktober 2020	Acc Judul, Pengajuan BAB I		f
3	6 November 2020	Revisi Bab I		f
4	10 November 2020	Acc Bab I, Pengajuan BAB II		f
5	19 November 2020	Revisi Bab II		f
6	4 Januari 2021	Acc Bab II, pengajuan Bab III		f
9	7 Januari 2021	revisi Bab III		f
8	18 Januari 2021	Acc Bab III, pengajuan Bab IV		f
9	21 Januari 2021	revisi Bab IV dan Acc Bab IV		f
10	22 Januari 2021	Pengajuan Bab V, Acc dan revisi		f
Dinyatakan selesai tanggal : ..... 20....				

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,  
  
Gus Kicwan Mch, S.Pd., M.Pd.  
NIP / NPP 00103721007

Pembimbing  
  
Diana Erawati

Surabaya, 3 Februari 2021  
Mahasiswa,  
  
Anna Nurizka

Lampiran 2 Surat Permohonan Ijin Penelitian



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 (031) 8281181 Surabaya

Website : [www.ft.uniprasby.ac.id](http://www.ft.uniprasby.ac.id) E-mail : [ft@uniprasby.ac.id](mailto:ft@uniprasby.ac.id)

Nomor : 486/Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020  
Lamp. : -  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kelurahan Jeparu  
Jl. Dupak Masigit Surabaya

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Anna Nurizka  
NIM : 175800007  
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Daya Terima Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Kukus Tepung Umbi Suweg Ditinjau Dari Uji Organoleptik"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,  
Delan,



Yulia Dvirie Nurcahyanie, ST., MT.  
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mubli S.Pd., M.Pd.  
NPP.0010372/DY

## MATRIK PENELITIAN

### Daya Terima Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Kukus Umbi Suweg Ditinjau Dari Uji Organoleptik

<p>1. Bagaimana proses pembuat brownies kukus tepung umbi suweg? 2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap brownies kukus tepung umbi suweg ditinjau dari uji organoleptik?</p>	<p><b>1. Tepung suweg</b> Tepung suweg kaya karbohidrat dan serat kasar tepung suweg dapat dimanfaatkan dalam pembuatan brownies kukus sehingga dapat menguraikan ketergantungan terhadap tepung terigu</p>	<p><b>1. Variabel bebas</b> Konsentrasi penambahan tepung suweg Pada pembuatan Brownies kukus dengan perentase umbi suweg a. 75% b. 50% c. 25% d. 0 %</p>	<p><b>1. Variabel bebas</b> Jumlah tepung suweg pada pembuatan brownies kukus dengan perentase a. 75% b. 50% c. 25% d. 0 %</p> <p><b>2. Variabel terikat</b> Kriteria hasil brownies kukus yang baik ditinjau dari segi:</p>	<p><b>1. Hipotesis kerja</b> Ada perbedaan yang signifikan terhadap brownies kukus dengan perentase bahan dasar brownies kukus dan tepung suweg 75% 50% 25% 0 % Ditinjau dari uji organoleptik dan daya</p>	<p>1. Populasi dalam penelitian ini adalah brownies kukus dengan konsentrasi berbeda. 2. Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah bahan brownies kukus dengan konsentrasi tepung umbi suweg yaitu: a. (X1) 75% Tepung umbi suweg</p>	<p><b>1. Metode penelitian</b> Dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan brownies kukus dengan konsentrasi yang berbeda yaitu: a. (X1) dengan konsentrasi tepung umbi suweg 75 % b. (X2) dengan konsentrasi</p>	<p>1. Dalam Penelitian ini teknik analisis data dengan mencari korelasi</p>	<p>Ratih Turisyawati, UNS.2011. Pemanfaat tepung suweg (Amorphopallus Campanulatus) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan cookies.  Septiani, D., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2005. Uji Karakteristik Fisik, Kimia</p>
--	---	---	--	---	---	--	---	--

	<p><b>2. Tepung terigu</b> adalah tepung yang terbuat dari biji gandum melalui proses penggilingan, yang kemudian dikembangkan menjadi beraneka jenis makanan. Produk yang biasanya dikonsumsi adalah roti, mie, kue, biskuit dan lainnya.</p> <p><b>3. Gula</b> Adalah hasil dari penguapan nira tebu (Saccharum officinarum). Gula pasir berbentuk</p>	<p><b>2. Variabel terikat</b> variabel terikat dalam penelitian adalah yang baik diuji dari segi: (Y1): Rasa (Y2): Aroma (Y3): Warna (Y4):Teks tur (Y5):Tingkat kesukaan</p> <p><b>3. Variabel kontrol</b> a.bahan yang digunakan b. resep c. alat yang digunakan d.teknik yang digunakan</p>	<p>a. Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pada pembuatan brownies kukus adalah manis dan memiliki rasa yang tulen</p> <p>b. Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan brownies kukus adalah coklat</p> <p>c. Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan brownies kukus adalah aroma wangi</p>	<p>terima masyarakat.</p>	<p>b. (X2) 50% Tepung umbi suweg c. (X3)25% Tepung umbi suweg d. (X4)0%Ori (tepung terigu)</p>	<p>tepung umbi suweg 50% c. (X3) dengan konsentrasi tepung umbi suweg 25% d. (X4) dengan 0% tepung original</p> <p><b>2. Uji organoleptik</b> Dari hasil brownies kukus akan diamati a. Warna diamati oleh indra pengelihatan b. Aroma menghirup brownies kukus tepung umbi suweg l untuk mengetahui aroma yang</p>	<p>Dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 3(1): 11-18.</p> <p>Badan Standarisasi Nasional.2009. SNI 3751-2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Jakarta.</p> <p>Badan Standarisasi Nasional (BSN) 1995, SNI 01-3840-1995 tentang</p>
--	--	---	---	---------------------------	--	---	---

	<p>kristal berwarna putih dan mempunyai rasa manis. Gula pasir mengandung sukrosa 97,1%, gula reduksi 1,24%, kadar airnya 0,61%, dan senyawa organik bukan gula 0,7%</p> <p><b>4. Telur</b> adalah pangan padat gizi, karenanya telur merupakan sumber protein hewani, sumber asam lemak tidak jenuh, sumber vitamin dan mineral.</p>		<p>d. Tekstur yang diharapkan pada hasil pembuatan brownies kukus adalah empuk</p> <p>e. Diharapkan masyarakat menyukai dan menerima brownies kukus tepung suweg</p> <p><b>3. Variabel kontrol</b></p> <p>a. Bahan yang digunakan adalah tepung suweg, tepung terigu, cokelat, margarin telur, gula, tbm, dan baking powder</p>			<p>ditimbulkan</p> <p>c. Rasa dengan cara mencicipnya a brownies kukus tepung umbi suweg</p> <p>d. Tingkat kesukaan yang fungsinya mengetahui sampel mana yang paling di minati atau disukai pembeli</p> <p><b>3. Kuesioner</b> Kuisoner akan diberikan kepada 30 panelis acak RT 08 dupak masigit gang 9</p>		<p>brownies, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.</p>
--	---	--	---	--	--	---	--	--



	<p><b>5. Cokelat</b> Adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari bijikakao (Theobroma cacao).</p> <p><b>6. Margarin</b> Adalah mentega buatan dari minyak nabati atau minyak hewani. Bisa juga mengandung susu saringan, garam dan pengemulsi.</p>		<p>b. Alat yang digunakan berbahan dasar plastic, stainless steel dan aluminium.</p> <p>c. Teknik pengolahan yang digunakan adalah mixer, pencetakan, dan pengukusan.</p> <p>d. Resep atau pembuatan bwornies kukus tepung ubi suweg yaitu campur telur,gula,tb m kemudian kocok hingga mengembang lalu masukan tepung terigu,tepung ubi suweg, coklat</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p><b>7. Baking powder</b> adalah baking soda yang sudah dicampur dengan asam seperti cream of tartar dan bahan pengering.</p> <p><b>8. Tbm</b> Adalah bahan tambahan untuk mengembankan dan menstabilkan adonan cake. bentuknya seperti jelly yang berwarna kuning .</p>		<p>bubuk,dan baking kedalam adonan. Aduk hingga rata</p> <p>kemudian tambahkan cokelat masak dan margarin yang sudah dilelehkan ,aduk kembali hingga rata tuang adonan kedalam loyang yang sudah di olesi dengan mentega/margarin dan taburi terigu ,kukus selama 30 menit hingga matang.</p>				
--	---	--	---	--	--	--	--

	<p><b>9. Rasa</b> Merupakan tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti manis, asin, dan masam terhadap indra pengecap atau panas, nyeri, dingin terhadap indra perasa.</p> <p><b>10. Aroma</b> Merupakan salah satu variable kunci, karena pada umumnya cita rasa konsumen.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p><b>11. Warna</b> Merupakan kesan yang diterima dari mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya, corak rupa, seperti biru, hijau.</p> <p><b>12. Tekstur</b> Merupakan sifat suatu permukaan yang bisa dirasakan langsung oleh sentuhan maupun dilihat oleh mata.</p> <p><b>13. Tingkat kesukaan</b> Merupakan suatu kondisi</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	yang terjadi apabila seseorang melihat ciri-ciri atau arti sementara situasi yang dihubungkan dengan keinginan atau kebutuhannya sendiri							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Dosen Pembimbing**

**Penulis**

**Dr. Diana Evawati, S.Pd.,M.Kes.**

**AnnaNurizka**

Lampiran 4 lembar observasi

## LEMBAR OBSERVASI

### “Daya Terima Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Kukus Tepung Ubi Suweg Ditinjau Dari Uji Organoleptik”

#### I. Identitas

Nama Observer :  
Hari/ Tanggal :  
Umur :  
Alamat :

#### II. Petunjuk

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen uji organoleptik, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Istilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu brownies kukus tepung ubi suweg tanpa penambahan tepung ubi suweg, dan brownies kukus tepung ubi suweg dengan penambahan tepung ubi suweg sebanyak 25%, 50%, dan 75%
5. Ambil sampel dan silahkan anda coba.
6. Berilah tanda checklist atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar instrumen uji organoleptik kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian.

### III. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta daya terima panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

Skor 4 : Sangat baik

Skor 3 : Baik

Skor 2 : Cukup Baik

Skor 1 : Tidak baik

#### a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%				
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				

Keterangan:

Skor (1): Manis, tidak berasa tepung ubi suweg (Rasa Brownies masih kurang manis, rasa tepung ubi jalar tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, sedikit berasa tepung ubi suweg (Rasa Brownies manis, ada rasa tepung ubi suweg)

Skor (3): Manis, berasa tepung ubi suweg (Rasa brownies manis, ada rasa tepung ubi suweg)

Skor (4): Manis, sangat berasa tepung ubi suweg (Rasa brownies manis, rasa tepung ubi suweg sangat terasa)

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%				
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak coklat (warna brownies pucat)

Skor (2): kurang coklat (warna brownies sedikit coklat)

Skor (3): Coklat (warna coklat gelap)

Skor (4): Sangat coklat (Warna coklat sangat gelap)



c. Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%				
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (2): cukup beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (3): beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (4): Sangat beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

d. Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%				
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak padat dan Tidak Basah (tekstur brownies )

Skor (2): Kurang padat dan Tidak Basah (tekstur brownies)

Skor (3): Cukup padat dan Basah (tekstur brownies)

Skor (4): Padat dan Basah (tekstur brownies)

e. Tanggapan Panelis Tentang Daya Terima Masyarakat

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%				
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

## Lampiran 5 Lembar Observasi

### LEMBAR OBSERVASI

#### “Daya Terima Masyarakat Terhadap Pembuatan Bronies Kukus Tepung Umbi Suweg Ditinjau Dari Uji Organoleptik”

##### I. Identitas

Nama Observer : Yoyom Rusdianh  
Hari/ Tanggal : 15 Januari 2021  
Umur : 45 tahun  
Alamat : Dupak Masigit 9/36

##### II. Petunjuk

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen uji organoleptik, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Istilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu brownies kukus tepung umbi suweg tanpa penambahan tepung umbi suweg, dan brownies kukus tepung umbi suweg dengan penambahan tepung umbi suweg sebanyak 25%,50%, dan 75%
5. Ambil sampel dan silahkan anda coba.
6. Berilah tanda checklist atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar instrumen uji organoleptik kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian.

##### III. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta daya terima panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

- Skor 4 : Sangat baik
- Skor 3 : Baik
- Skor 2 : Cukup Baik
- Skor 1 : Tidak baik

a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg	✓			
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%			✓	
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				✓
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Manis, tidak berasa tepung ubi suweg (Rasa Brownies masih kurang manis, rasa tepung ubi jalar tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, sedikit berasa tepung ubi suweg (Rasa Brownies manis, ada rasa tepung ubi suweg)

Skor (3): Manis, berasa tepung ubi suweg (Rasa brownies manis, ada rasa tepung ubi suweg)

Skor (4): Manis, sangat berasa tepung ubi suweg (Rasa brownies manis, rasa tepung ubi suweg sangat terasa)

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg			✓	
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%		✓		
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%		✓		
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%		✓		

Keterangan:

Skor (1): Tidak coklat (warna brownies pucat)

Skor (2): kurang coklat (warna brownies sedikit coklat)

Skor (3): Coklat (warna coklat gelap)

Skor (4): Sangat coklat (Warna coklat sangat gelap)

c. Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4

X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg	✓			
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%			✓	
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%				✓
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (2): cukup beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (3): beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor (4): Sangat beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg



d. Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				✓
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%			✓	
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%			✓	
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%			✓	

Keterangan:

Skor (1): Tidak padat dan Tidak Basah (tekstur brownies )

Skor (2): Kurang padat dan Tidak Basah (tekstur brownies)

Skor (3): Cukup padat dan Basah (tekstur brownies)

Skor (4): Padat dan Basah (tekstur brownies)

e. Tanggapan Panelis Tentang Daya Terima Masyarakat



No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi suweg				✓
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 25%		✓		
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 50%			✓	
X3	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi suweg 75%			✓	

Keterangan:

- Skor (1): Tidak suka
- Skor (2): Kurang suka
- Skor (3): Suka
- Skor (4): Sangat suka

Lampiran 6 Data Hasil Kuisisioner

Tabel 4.1; Tanggapan Responden tentang pengaruh penambahan tepung umbi suweg terhadap rasa *brownies kukus*

No	Panelis	Sampel				Jumlahn
		X0 (100% : 0%)	X1 (25% : 75%)	X2 (50% : 50%)	X3 (75% : 25% )	
1	Citra laila Zahra	1	3	4	4	12
2	Suratmi	1	2	3	4	10
3	Idam maslakul	1	2	3	2	8
4	Galang lakmana	1	2	1	3	7
5	Angga ramadhani s	1	2	3	4	10
6	Devon mejo	1	2	2	4	9
7	Nilam indah	1	2	3	4	10
8	Akbar alanzah	1	2	3	4	10
9	Zakia rosidah	1	2	3	4	10
10	Abiyana basupati	1	2	2	4	9
11	Narti	1	2	3	3	9
12	Deby karina	1	2	2	3	8
13	Titik ruliani	1	3	3	4	11
14	Nayla citra sari	1	2	4	4	11
15	Arlin karlia sari	1	2	4	4	11
16	Lintang jadag m	1	2	3	4	10
17	Widodo	1	3	4	3	11
18	Sofyan febrianto	1	3	2	4	10
19	Rangga tutus amzah	1	3	4	2	10
20	Latif dwi yahya	1	3	3	2	9
21	Alva bastar	1	3	3	4	11
22	Agam abduillah	1	2	3	4	10
23	Astrid rahdian a	1	2	4	4	11
24	Rina yulianti	1	4	4	4	13
25	Indri astute	1	3	3	3	10
26	Sutiningsih	1	2	4	4	11
27	Dita arik astute	1	3	4	4	12
28	Yoyom rusdiantini	1	3	4	4	12
29	Laila naura kamala	1	3	4	4	12
30	Arum yasmin Nabila	1	3	4	4	12
	<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>74</b>	<b>96</b>	<b>109</b>	<b>309</b>

Keterangan :

Responden 1-30 = Responden Acak

Skor 1= Rasa manis tidak berasa tepung ubi suweg

Skor 2= Rasa manis, sedikit berasa tepung ubi suweg

Skor 3= Rasa manis, berasa tepung ubi suweg

Skor 4= Rasa manis, sangat berasa tepung ubi suweg

Tabel 4.2; Tanggapan Responden tentang pengaruh penambahan tepung umbi suweg terhadap warna *brownies kukus*

No	Panelis	Sampel				Jumlah
		X0 (100% : 0%)	X1 (25% : 75%)	X2 (50% : 50%)	X3 (75% : 25%)	
1	Citra laila Zahra	3	2	3	3	11
2	Suratmi	4	3	2	3	12
3	Idam maslakul	4	3	3	2	12
4	Galang lakmana	4	4	3	2	13
5	Angga ramadhani s	4	3	4	2	13
6	Devon mejo	4	4	1	2	11
7	Nilam indah	4	3	2	2	11
8	Akbar alanzah	4	4	3	2	13
9	Zakia rosidah	4	3	2	1	10
10	Abiyana basupati	4	2	2	1	9
11	Narti	4	3	2	2	11
12	Deby karina	4	3	2	1	10
13	Titik ruliani	4	3	2	1	10
14	Nayla citra sari	1	2	3	4	10
15	Arlin karlia sari	1	2	3	4	10
16	Lintang jadag m	4	3	2	1	10
17	Widodo	4	4	3	3	14
18	Sofyan febrianto	4	4	3	3	14
19	Rangga tutus amzah	4	3	3	1	11
20	Latif dwi yahya	4	3	3	1	11
21	Alva bastar	3	2	1	1	7
22	Agam abduillah	3	2	1	1	7
23	Astrid rahdian a	4	3	3	3	13
24	Rina yulianti	3	3	3	3	12
25	Indri astute	4	2	3	2	11

26	Sutiningsih	3	3	2	2	10
27	Dita arik astute	3	2	2	2	9
28	Yoyom rusdiantini	4	2	2	2	10
29	Laila naura kamala	3	2	2	2	9
30	Arum yasmin nabila	4	2	2	2	10
	<b>Jumlah</b>	<b>107</b>	<b>84</b>	<b>72</b>	<b>61</b>	<b>324</b>

Keterangan :

Responden 1-30 = Responden Acak

Skor 1= Warna tidak coklat;

Skor 2= Warna kurang coklat

Skor 3= Warna coklat

Skor 4= Warna sangat coklat

Tabel 4.3; Tanggapan Responden tentang pengaruh penambahan tepung umbi

suweg terhadap aroma *brownies kukus*

No	Panelis	Sampel				Jumlah
		X0 (100% : 0%)	X1 (25% : 75%)	X2 (50% : 50%)	X3 (75% : 25%)	
1	Citra laila Zahra	1	2	3	4	10
2	Suratmi	1	2	3	4	10
3	Idam maslakul	1	1	2	3	7
4	Galang lakmana	1	2	2	4	9
5	Angga ramadhani s	1	2	2	4	9
6	Devon mejo	1	2	1	3	7
7	Nilam indah	1	4	4	4	13
8	Akbar alanzah	1	2	2	4	9
9	Zakia rosidah	1	2	3	4	10
10	Abiyana basupati	1	2	2	4	9
11	Narti	3	2	2	4	11
12	Deby karina	4	3	2	3	12
13	Titik ruliani	4	2	2	1	9
14	Nayla citra sari	1	3	3	4	11
15	Arlin karlia sari	1	3	3	4	11
16	Lintang jadag m	1	2	2	3	8
17	Widodo	1	1	2	4	8

18	Sofyan febrianto	1	2	4	3	10
19	Rangga tutus amzah	1	2	2	4	9
20	Latif dwi yahya	1	4	4	4	13
21	Alva bastar	1	3	3	4	11
22	Agam abduillah	1	3	3	4	11
23	Astrid rahdian a	1	2	4	4	11
24	Rina yulianti	1	2	4	4	11
25	Indri astute	1	2	3	4	10
26	Sutiningsih	1	2	3	4	10
27	Dita arik astute	1	2	4	4	11
28	Yoyom rusdiantini	1	3	4	4	12
29	Laila naura kamala	1	2	3	4	10
30	Arum yasmin Nabila	1	2	4	4	11
	<b>Jumlah</b>	<b>38</b>	<b>68</b>	<b>85</b>	<b>112</b>	<b>303</b>

Keterangan :

Responden 1-30 = Responden Acak

Skor 1= Aroma brownies tidak beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor 2= Aroma brownies cukup bearoma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor 3= Aroma brownies beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Skor 4= Aroma brownies sangat beraroma khas brownies dan tepung ubi suweg

Tabel 4.4; Tanggapan Responden tentang pengaruh penambahan tepung umbi

suweg terhadap tesktur brownies kukus

No	Panelis	Sampel				Jumlah
		X0 (100% : 0%)	X1 (25% : 75%)	X2 (50% : 50% )	X3 (75% : 25%)	
1	Citra laila Zahra	3	3	2	3	11
2	Suratmi	4	4	3	1	12
3	Idam maslakul	4	4	2	2	12
4	Galang lakmana	4	4	3	1	12
5	Angga ramadhani s	4	3	3	3	13
6	Devon mejo	4	4	3	3	14
7	Nilam indah	4	2	2	2	10
8	Akbar alanza	4	4	3	1	12
9	Zakia rosidah	2	2	2	2	8

10	Abiyana basupati	4	3	2	1	10
11	Narti	4	3	2	2	11
12	Deby karina	4	3	2	1	10
13	Titik ruliani	1	2	3	4	10
14	Nayla citra sari	1	2	3	4	10
15	Arlin karlia sari	1	2	3	4	10
16	Lintang jadag m	4	4	3	2	13
17	Widodo	4	4	3	2	13
18	Sofyan febrianto	4	4	2	3	13
19	Rangga tutus amzah	4	3	3	2	12
20	Latif dwi yahya	4	2	1	1	8
21	Alva bastar	4	3	1	1	9
22	Agam abduillah	4	3	2	1	10
23	Astrid rahdian a	4	2	3	3	12
24	Rina yulianti	4	3	2	2	11
25	Indri astute	4	3	2	3	12
26	Sutiningsih	3	2	3	3	11
27	Dita arik astute	4	3	3	3	13
28	Yoyom rusdiantini	4	3	3	3	13
29	Laila naura kamala	3	3	3	3	12
30	Arum yasmin Nabila	1	2	2	2	7
	<b>Jumlah</b>	<b>103</b>	<b>91</b>	<b>74</b>	<b>68</b>	<b>334</b>

Keterangan 1-30= Responden Acak

Skor 1= Tekstur brownies tidak padat dan tidak basah

Skor 2= Tekstur brownies kurang padat dan tidak basah

Skor 3= Tekstur brownies cukup padat dan basah

Skor 4= Tekstur brownies padat dan basah

Tabel 4.5; Tanggapan Responden tentang pengaruh penambahan tepung umbi suweg terhadap daya terima *brownies kukus*

No	Panelis	Sampel				Jumlah
		X0 (100% : 0%)	X1 (25% : 75%)	X2 (50% : 50%)	X3 (75% : 25%)	
1	Citra laila Zahra	4	3	3	3	12
2	Suratmi	4	4	3	1	12
3	Idam maslakul	4	4	2	1	11

4	Galang lakmana	4	2	2	3	11
5	Angga ramadhani s	4	3	4	4	15
6	Devon mejo	4	2	2	1	9
7	Nilam indah	4	2	2	2	10
8	Akbar alanza	4	4	2	1	11
9	Zakia rosidah	3	3	3	3	12
10	Abiyana basupati	4	3	3	1	11
11	Narti	4	4	3	3	15
12	Deby karina	4	4	4	3	15
13	Titik ruliani	4	3	3	2	12
14	Nayla citra sari	4	1	2	3	10
15	Arlin karlia sari	4	1	2	3	10
16	Lintang jadag m	4	3	4	4	15
17	Widodo	4	3	3	2	12
18	Sofyan febrianto	4	4	2	3	13
19	Rangga tutus amzah	4	4	3	3	14
20	Latif dwi yahya	3	3	2	4	12
21	Alva bastar	3	2	2	1	8
22	Agam abduillah	3	1	1	1	6
23	Astrid rahdian a	4	3	2	2	11
24	Rina yulianti	3	2	2	2	9
25	Indri astute	3	2	2	1	8
26	Sutiningsih	3	3	3	2	11
27	Dita arik astute	4	3	2	1	10
28	Yoyom rusdiantini	4	2	3	3	12
29	Laila naura kamala	3	3	3	3	12
30	Arum yasmin Nabila	3	3	2	2	10
	<b>Jumlah</b>	<b>111</b>	<b>84</b>	<b>76</b>	<b>68</b>	<b>339</b>

Keterangan :

Responden 1-30 = Responden Acak

Skor 1= Daya terima tidak suka terhadap brownies kukus tepung ubi suweg

Skor 2= Daya terima kurang suka terhadap brownies kukus tepung ubi suweg

Skor 3= Daya terima suka terhadap brownies kukus tepung ubi suweg

Skor 4= Daya terima sangat suka terhadap brownies kukus tepung ubi suweg.

## Lampiran 7 Hasil Analisis Anova

### a. Rasa

ANOVA					
HASIL					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	120.092	3	40.031	112.616	.000
Within Groups	41.233	116	.355		
Total	161.325	119			

### b. Warna

ANOVA					
HASIL					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	38.867	3	12.956	20.777	.000
Within Groups	72.333	116	.624		
Total	111.200	119			

### c. Aroma

ANOVA					
HASIL					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	96.158	3	32.053	54.867	.000
Within Groups	67.767	116	.584		
Total	163.925	119			

### d. Tekstur

ANOVA					
HASIL					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24.700	3	8.233	10.651	.000
Within Groups	89.667	116	.773		
Total	114.367	119			



e. Daya Terima Masyarakat

**ANOVA**

HASIL					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	34.892	3	11.631	17.651	.000
Within Groups	76.433	116	.659		
Total	111.325	119			

Lampiran 6 Dokumentasi  
Pembuatan brownies





Gambar observasi

