

SUBSTITUSI PASTA UMBI GEMBILI PADA PEMBUATAN BROWNIES

Ludgardis R.P.Negu ¹(Lesybeth M. Nubatonis²),(Zet Malelak²)

ABSTRAK

Brownies merupakan jenis cake ,tidak memerlukan pengembangan volume terlalu besar (gluten tinggi) sehingga sebagian terigu sebagai bahan baku dapat disubstitusikan dengan pasta umbi gembili. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap brownies dari berbagai formula (tepung terigu, umbi gembili). Berdasarkan penelitian didahului oleh pembuatan pasta gembili, kemudian pembuatan tepung terigu 200 gram,dan pasta gembili 20%, terdapat lima perlakuan yang diuji, kemudian dilakukan uji sensoris (metode hedonic test) untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis berdasarkan parameter warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan secara umum. Perlakuan yang diterima panelis kemudian pengamatan masa simpan meliputi; warna,aroma dan tekstur. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAL) tiga ulangan dan lima belas unit. Tingkat kesukaan panelis terhadap keseluruhan sifat sensoris berkisar antra sangat suka dan tidak suka yaitu aroma 4,652a, warna 4,682a, rasa 4,818a dan tekstur 4,667a (sangat suka)

Kata kunci: pasta umbi gembili, brownies, dan tepung terigu

- 1) Peneliti
- 2) pembimbing