

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS KETAN HITAM PADA TEPUNG TERIGU TERHADAP PENERIMAAN SENSORIK BROWNIES KUKUS

(Yovita Namok) (Ir. Andreas I. Medah, MP.¹) (Ir. I. D. A. A. R. R. Adi, MP.²)

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Kristen Artha Wacana Kupang

ABSTRAK

Pembuatan brownies kukus dengan penggunaan tepung beras ketan hitam sebagai bahan substitusi merupakan sebuah upaya untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Selain itu dari segi nutrisi beras ketan hitam mengandung nilai gizi cukup tinggi namun kemanfaatan beras ketan hitam saat ini masih sangat terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi tepung beras ketan hitam pada tepung terigu terhadap penerimaan sensorik brownies kukus. penelitian ini dilakukan di Laboratorium Prosesing Pertanian Universitas Artha Wacana Kupang. Menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) 4 kali perlakuan dan 3 kali ulangan. Tepung terigu yang digunakan sebanyak 500 gram dengan masing-masing perlakuan adalah (A) 0% (Kontrol), (B), substitusi tepung beras ketan hitam 20% + tepung terigu 400 gram, (C), substitusi tepung beras ketan hitam 25% + tepung terigu 375 gram dan (D), substitusi tepung beras ketan hitam 30% + tepung terigu 350 gram. Variabel yang diamati adalah pengujian sensorik terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengujian sensorik pada warna yang sangat disukai (3,622), rasa yang sangat disukai (3,767), tekstur yang sangat disukai (3,733) dan aroma sangat disukai (3,644) yang di peroleh dari perlakuan B dengan substitusi tepung beras ketan hitam sebesar 20%. Dan kadar air produk brownies kukus yang paling rendah terdapat pada perlakuan D dengan nilai 22,550%.

Kata kunci: Kue Brownies Kukus, Organoleptik, Kimia

**(Peneliti)*

*** (Pembimbing)*