

**FORMULASI PASTA GEMBILI DAN TEPUNG TERIGU DALAM  
MENGHASILKAN BROWNIES KUKUS**

*Pelipus U. Lata\*) Lesybeth M. Nubatonis\*\*) Zet Malelak\*\*)*

**ABSTRAK**

Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat. Kue ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) merupakan umbi dari keluarga Dioscoreacea. Selain itu gembili juga merupakan tanaman lokal yang mengandung inulin, kandungan inulin pada gembili merupakan yang tertinggi sebesar 14,77%. Penelitian menggunakan umbi gembili sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies kukus. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas brownies kukus hasil formulasi pasta gembili dan tepung terigu. Penelitian ini dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 1 kontrol, yaitu K= 0% gembili, A= 10% gembili, B= 30% gembili dan C= 50% gembili. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula terbaik yang diperoleh pada brownies kukus hasil formulasi pasta gembili dengan persentase 10% pasta gembili dan 90 % tepung terigu yaitu dengan nilai rata-rata yang mencakup warna 3,84 (sangat sukua) aroma 3,8 (sangat suka) tekstur 3,72 (sangat suka) dan rasa 3,6 (sangat suka).

**Kata Kunci : Umbi Gembili, tingkat Penerimaan**

**Keterangan :**

**\*) Peneliti**

**\*\*\*) Pembimbing**