

KADAR SERAT DAN SIFAT SENSORIS BROWNIES YANG DI SUBSTITUSI DENGAN TEPUNG REBUNG AMPEL

Anggi Permatasari¹, Yunan kholifatuddin Sya'di², Joko Teguh Isworo³
Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

Olahan tepung yang paling disukai adalah kue, namun pembuatan kue di Indonesia masih bergantung kepada tepung gandum yang masih di datangkan dari luar negeri, sedangkan untuk memajukan pangan lokal di Indonesia sendiri sebenarnya banyak potensi namun kurang familiar dikalangan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar serat dan sifat sensoris *brownies* yang di substitusi tepung rebung bambu ampel.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, yaitu penelitian *brownies* dengan variasi substitusi 0%, 10%, 20%, 30%. Untuk uji serat yang dilakukan dengan menggunakan 4 sampel dengan 3 kali pengulangan yang sebelumnya sudah dibuat produk olahan terlebih dahulu. Dan untuk uji sensoris nya dilakukan oleh responden yang berjumlah 25 orang yang diambil dari mahasiswa Universitas Muhammadiyah Semarang. Hasil kedua uji tersebut selanjutnya diuji deskriptif untuk kadar serat dan untuk sifat sensoris menggunakan friedman.

Kadar serat pada *brownies* substitusi dengan tepung rebung menghasilkan kontrol substitusi 0% (29,375%), substitusi 10% (29,725%), substitusi 20% (35,62%), substitusi 30% (39,65%). Kadar serat tertinggi terjadi pada penambahan tepung rebung 30% (39,65%). Sedangkan hasil analisis statistik dengan uji friedman dengan $\alpha = 0,05$ terhadap tingkat kesukaan rasa, aroma, tekstur, warna *brownies* yang di substitusi dengan tepung rebung ampel di dapatkan p-value ($>0,05$) yang menunjukkan tidak ada perbedaan pengaruh substitusi tepung rebung pada *brownies*.

Kata kunci : *Brownies*, kadar serat, mutu sensoris

Fiber Condition And Nature Of Brownies Sensoris Which Is In Substitution With Flour Bamboo Shoots

Anggi Permatasari¹, Yunan kholifatuddin Sya'di², Joko Teguh Isworo³
Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

The most preferred flour preparations are cakes, but cake making in Indonesia is still dependent on wheat flour which is still brought in from abroad, while to promote local food in Indonesia itself is actually a lot of potential but less familiar among the community. The purpose of this study was to determine the fiber content and sensory characteristics of brownies fortified bamboo shoot bamboo flour.

Type of research used is experiment, that is brownies research with variation substitution 0%, 10%, 20%, 30%. For fiber test conducted by using 4 samples with 3 times repetition that previously been made processed products first. And for his sensorial test conducted by the respondents who numbered 25 people taken from students of Muhammadiyah University of Semarang. The results of the two tests were then tested descriptively for fiber content and for sensory properties using friedman.

Fiber content in fortified brownies with bamboo shoot flour resulted in photification control 0% (29.375%), substitution 10% (29.725%), substitution 20% (35.62%), substitution 30% (39.65%). The highest fiber content occurred in addition to 30% bamboo shoot flour (39.65%). While the results of statistical analysis with Friedman test with $\alpha = 0.05$ to the level of taste preference, aroma, texture, brownies fortified with ampel bamboo shoot flour obtained p-value (> 0.05) which showed no difference in the effect of flour substitution bamboo shoots on brownies.

Kata kunci : *Brownies*, kadar serat, mutu sensoris