

RINGKASAN

Kajian Pembuatan Brownies Kering Tepung Pisang Kepok dan Tepung Beras Hitam Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat, Salsabiila Vii Ramadlani, NIM G42201312, 119 lembar, Tahun 2024, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Dina Fitriyah, S.Si.,M.Si (Pembimbing 1)

Serat pangan atau biasa dikenal sebagai *dietary fiber* adalah komponen tumbuhan yang bisa dikonsumsi oleh manusia dan tidak dapat dicerna atau diserap sepenuhnya di usus halus, serat ini sebagian atau seluruhnya difermentasi di usus besar (K. Santoso, 2021). Menurut data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sebanyak 93,5 persen Masyarakat Indonesia masih kesulitan memenuhi kebutuhan harian 30 gram (Kemenkes RI, 2018).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengkajian kadar serat pangan, sifat organoleptik, perlakuan terbaik, kandungan gizi, perbandingan dengan SNI *cookies* 2973:2011, takaran saji, informasi nilai gizi, dan klaim brownies kering tepung pisang kepok dan tepung beras hitam sebagai makanan selingan sumber serat berdasarkan peraturan BPOM.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen laboratoris dan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 4 ulangan yaitu P1 (90% tepung pisang kepok : 10% tepung beras hitam), P2 (75% tepung pisang kepok : 25% tepung beras hitam), P3 (60% tepung pisang kepok : 40% tepung beras hitam), P4 (45% tepung pisang kepok : 55% tepung beras hitam), P5 (30% tepung pisang kepok : 70% tepung beras hitam), P6 (15% tepung pisang kepok : 85% tepung beras hitam). Parameter pengamatan dalam penelitian ini meliputi analisis organoleptik yang terdiri dari uji mutu hedonik dan uji hedonik untuk menilai warna, rasa, aroma, dan tekstur. Selain itu, penelitian ini juga mencakup analisis serat pangan, analisis perlakuan terbaik menggunakan metode indeks efektivitas, serta analisis

kandungan gizi pada brownies kering yang dibuat dari tepung pisang kepok dan tepung beras hitam.

Hasil penelitian ini menunjukkan kadar serat pangan tertinggi P5 sebesar 6,40% dan terendah P1 sebesar 5,32%. Terdapat perbedaan kadar serat pangan setiap perlakuan ($\text{sig} < 0,05$). Perlakuan terbaik penelitian ini yaitu pada P5 dengan kandungan kadar air 9,7%; kadar abu 2,2%; protein 4,6%; lemak 27,7%; karbohidrat 18,7%, dan serat pangan 6,35%. Berdasarkan uji organoleptik (mutu hedonik) pada perlakuan terbaik brownies kering memiliki karakteristik warna coklat tua, rasa cukup manis, aroma khas tepung pisang kepok agak kuat, dan tekstur agak renyah, serta secara keseluruhan berdasarkan uji hedonik disukai oleh panelis.