

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Brownies Crispy*, Cindy Nestya Liliani NIM. B32220454, Tahun 2025, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing)

Brownies merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki tekstur lembut dan rasa manis sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. *Brownies crispy* merupakan produk turunan *brownies* yang dikembangkan menjadi kue kering dengan karakteristik bentuk persegi tipis, warna cokelat tua, serta tekstur yang renyah. Hasil penghancuran ubi jalar ungu dimana sebelumnya telah mengalami pengurangan kadar air disebut tepung ubi ungu. Kandungan serat tepung ubi ungu cukup tinggi daripada tepung terigu. Berdasarkan nilai gizinya tepung ubi ungu cocok digunakan untuk substitusi guna meningkatkan kandungan gizi produk.

Penelitian ini dilakukan guna mengevaluasi tingkat pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap karakteristik kimia dan sensoris *brownies crispy*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap, terdiri 6 perlakuan dengan ulangan sebanyak 3 kali. Perlakuan yang dilakukan yaitu substitusi tepung ubi ungu P0 (0%), P1(5%), P2 (10%), P3 (15%), P4 (20%), P5(25%). Data alisis kimia diuji dengan metode ANOVA dan dilanjutkan uji DMRT (5%). Analisis sensoris di uji menggunakan *Kruskal Wallis* (uji non parametrik) dan uji lanjut (*Mann-Whitney*) apabila diperoleh tidak berbeda nyata. Pemilihan perlakuan terbaik didasarkan pada analisis menggunakan metode De Garmo

Perlakuan terbaik *brownies crispy* substitusi tepung ubi ungu yaitu perlakuan P2 dengan komposisi formulasi sebesar 10% tepung ubi ungu 90% tepung terigu. Dari hasil pengujian perlakuan P2 menunjukkan kadar air 1,32%, kadar serat 0,81%, sedangkan hasil pengujian sensoris hedonik yaitu warna (suka), aroma (suka), rasa (suka), tekstur (sangat suka). Hasil pengujian sensoris mutu hedonik yaitu warna (coklat), aroma (aroma coklat agak kuat dan aroma ubi ungu agak lemah), rasa (rasa ubi ungu lemah), tekstur (agak renyah).