

“Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Kandungan Kimia Dan Sifat Organoleptik Pada Brownies”

Lina Yasmin Afifah

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Umbi wortel merupakan bahan makanan mudah rusak, sehingga umur simpannya relatif pendek. Umbi wortel bila dilakukan penyimpanan dingin memiliki umur simpan 4-6 minggu. Salah satu cara supaya wortel dapat bertahan lama yaitu dengan menjadikan wortel sebagai tepung wortel. Brownies merupakan salah satu makanan dari Amerika serikat. Brownies umumnya berwarna coklat karena dibuat dengan bahan coklat coklat batangan yang dilelehkan dan yang mempunyai rasa sangat manis. Pada umumnya, brownies terbuat dari tepung terigu. Pada penelitian dilakukan penggantian tepung terigu dengan tepung wortel untuk melihat pengaruh yang terjadi pada hasil akhir brownies. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel dan cara pemasakan pada brownies di lihat dari aspek kimia dan fisik, untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel dan cara pemasakan pada brownies dari aspek sifat organoleptiknya. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial dengan 10 perlakuan dengan 2 kali ulangan yaitu: faktor pertama adalah penambahan tepung wortel A0(0%), A1(100%), A2(90%), A3(80%) dan A4(70%), faktor kedua adalah cara pemasakan brownies Q1(Pengukusan), dan Q2(Pengovenan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh cara pemasakan berpengaruh nyata terhadap kadar air, rapat massa, hedonik aroma dan rasa, mutu hedonik warna dan rasa sedangkan penambahan tepung wortel tidak memberikan pengaruh nyata terhadap pengujian keseluruhannya. Namun interaksi penambahan tepung wortel dan cara pemasakan pada brownies berpengaruh nyata terhadap serat, uji hedonik tekstur, dan mutu hedonik tekstur.

Kata Kunci: Tepung Wortel, Brownies, Cara Pemasakan