

ABSTRAK

Lidya Sagitra, 2019. “Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownies Panggang”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Pengulangan ini bertujuan untuk 1) dapat membuat brownies panggang dari tepung labu kuning 2) mendeskripsikan kualitas brownies panggang dari tepung labu kuning dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat pengulangan ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung labu kuning sebagai produk baru pada brownies panggang. Jenis pengulangan yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pembuatan brownies panggang menggunakan tepung labu kuning yang dilakukan pada bulan Juli 2019, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil pengulangan dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu Mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah *Pastry*. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung labu kuning dari segi kualitas volume adalah tidak mengembang (93%), dari kualitas bentuk adalah rapi (100%), dari kualitas warna adalah warna cokelat tua (93%), kualitas brownies panggang dari aroma adalah beraroma labu kuning (87%) dan beraroma cokelat (93%), kualitas tekstur bantat (100%), dan kualitas rasa penggunaan tepung labu kuning pada pembuatan brownies panggang adalah rasa labu kuning (93%), rasa manis (100%), dan rasa cokelat (100%).

Kata Kunci : Brownies Panggang, Tepung Labu Kuning, Kualitas.