

ABSTRAK

Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Hitam terhadap Kualitas *Brownies* Panggang

Oleh: Hanifah Indra Fansyukri

Latar belakang penelitian ini adalah tingginya nilai impor gandum dan meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu tepung beras ketan hitam dalam pengolahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung beras ketan hitam sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap kualitas *brownies* panggang yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ialah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Juli 2021 di *Workshop* Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan menjawab format uji organoleptik. Data dianalisis dengan analisis statistik ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh dari substitusi tepung beras ketan hitam terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma coklat, tekstur, rasa manis dan rasa coklat) *brownies* panggang, sementara itu terdapat pengaruh substitusi tepung beras ketan hitam terhadap kualitas (aroma tepung beras ketan hitam dan rasa tepung beras ketan hitam) *brownies* panggang. Hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah terdapat pada X0 dan X2 dengan substitusi tepung beras ketan hitam sebanyak 40%.

Kata kunci: Kualitas, Tepung Beras Ketan Hitam, *Brownies* Panggang.