

## ABSTRAK

**Efvita Nolia. 2021.** “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

*Brownies* merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras daripada cake karena tidak membutuhkan pengembangan gluten. Selama ini *brownies* panggang hanya dibuat menggunakan tepung terigu. Oleh karena itu penulis ingin memfariasikan *brownies* panggang dengan menggunakan tepung kacang hijau. Penelitian ini menganalisis Pengaruh substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 35%, dan 45% terhadap kualitas *brownies* panggang. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas *brownies* panggang tepung kacang hijau. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk persegi *brownies* panggang tepung kacang hijau dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi, warna, aroma, tekstur dan rasa *brownies* panggang. Hasil uji kualitas *brownies* panggang tepung kacang hijau terbaik yaitu pada perlakuan (X3) dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 45%.

**Kata Kunci: Kacang Hijau, Tepung Kacang Hijau, *Brownies* Panggang, Kualitas.**