

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.