

**PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* PISANG MASAK SEHARI  
TERHADAP KUALITAS *BROWNIES* PANGGANG**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**VELLYZA PUTRI**

**NIM 19075112 / 2019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**Judul** : Pengaruh Substitusi *Puree* Pisang Masak Sehari Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang  
**Nama** : Vellyza Putri  
**NIM** : 19075112  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Departemen** : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

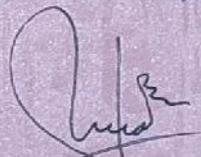
Padang, Agustus 2023

Disetujui Oleh:  
Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd  
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfa Novrila, S. Pd, M. Si  
NIP. 19761117 200312 2002

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Vellyza Putri

NIM : 19075112

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

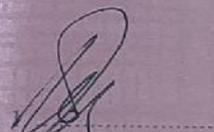
**Pengaruh Substitusi *Puree* Pisang Masak Sehari Terhadap Kualitas *Brownies*  
Panggang**

Padang, Agustus 2023

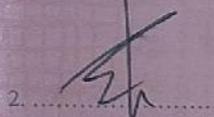
Tim Penguji

Tanda Tangan

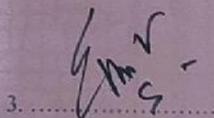
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd



Anggota : Dr. Elida, M. Pd



Anggota : Ezi Angraeni, M. Pd





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpun@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vellyza Putri  
Nim : 19075112  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung *Puree* Pisang Masak Sehari Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Vellyza Putri  
NIM. 19075112

## ABSTRAK

**Vellyza Putri, 2023** “Pengaruh Substitusi *Puree* Pisang Masak Sehari Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.”

*Brownies* merupakan salah satu jenis *cake* yang sangat populer dikalangan masyarakat, salah satu bahan utama dalam pembuatan *brownies* panggang adalah tepung terigu. Bahan baku pembuatan tepung terigu adalah gandum, sedangkan nilai impor gandum diindonesia semakin meningkat setiap tahunnya. Buah pisang masak sehari dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu yang diharapkan bisa mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa *brownies* panggang yang dihasilkan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas *brownies* panggang dengan substitusi *puree* pisang masak sehari. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika  $F_h > F_t$  maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari 25%, 50%, dan 75% yang signifikan terhadap kualitas aroma, tekstur dan rasa *brownies* panggang. Hasil Analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu: bentuk kotak persegi 4,00 (75%), aroma harum coklat 4,00 (50%), aroma pisang masak sehari 3,00 (75%), tekstur lembut dan moist dibagian dalam 4,33 (75%), tekstur kering dipermukaan 4,00 (25%), tekstur padat 3,89 (25%), rasa manis coklat dan gula 4,22 (50%), rasa pisang masak sehari 3,22 (75%). Hasil yang diharapkan dalam penelitian ini tercapai pada substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 50% yaitu ( $X_2$ ).

Kata Kunci : *Brownies*, Pisang Masak Sehari, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* PISANG MASAK SEHARI TERHADAP KUALITAS *BROWNIES* PANGGANG**”. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini sampai selesai, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Ezi Anggraini, M. Pd selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa di sebutkan satu persatu.
8. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
9. Teristimewa kepada Ibuk, Bapak, Adek dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
A. <i>Brownies</i> .....	8
1. Pengertian <i>Brownies</i> .....	8
2. Jenis- Jenis <i>Brownies</i> .....	9
3. Metode Pengolahan .....	11
4. Resep <i>Brownies</i> Panggang .....	12
5. Bahan- Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> .....	13
6. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Panggang .....	18
7. Kualitas <i>Brownies</i> Panggang .....	22
B. Pisang Masak Sehari .....	25
C. Kerangka Konseptual.....	27
D. Hipotesis Penelitian .....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian .....	28
B. Tempat dan Jadwal Penelitian .....	28
C. Objek Penelitian.....	28
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	29
1. Defenisi Operasional .....	29

2. Variabel Penelitian.....	30
E. Jenis dan Sumber Data.....	30
1. Jenis Data.....	30
2. Sumber Data.....	31
F. Prosedur Penelitian .....	32
1. Tahap Persiapan.....	32
2. Tahap Pelaksanaan .....	35
G. Tahap Penilaian (Organoleptik) .....	38
H. Rancangan Penelitian.....	39
I. Kontrol Validitas .....	41
J. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian .....	42
K. Teknik Analisis Data .....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	46
A. Hasil Penelitian.....	46
B. Pembahasan .....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Pisang Masak Sehari .....	25
2. Kerangka konseptual.....	27
3. Diagram Alir Pembuatan <i>Brownies</i> Panggang Substitusi <i>Puree</i> Pisang Masak Sehari.....	38
4. Rata-Rata Kualitas Bentuk <i>Brownies</i> Panggang.....	46
5. Rata-Rata Kualitas Aroma (Harum Cokelat) <i>Brownies</i> Panggang .....	48
6. Rata-Rata Kualitas Aroma (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang.....	50
7. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Lembut dan Moist Dibagian Dalam) <i>Brownies</i> Panggang .....	52
8. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Kering Dipermukaan) <i>Brownies</i> Panggang .....	54
9. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Padat) <i>Brownies</i> Panggang .....	56
10. Rata-Rata Kualitas Rasa (Manis Cokelat dan Gula) <i>Brownies</i> Panggang .....	57
11. Rata-Rata Kualitas Rasa (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang.....	59

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep <i>Brownies</i> .....	12
2. Kandungan Gizi Buah Pisang Masak Sehari Per 100 gram .....	26
3. Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> Panggang.....	37
4. Rancangan Penelitian .....	39
5. Kisi-Kisi Instrumen.....	43
6. Analisis Varian.....	44
7. Analisis Varian Kualitas Bentuk <i>Brownies</i> Panggang.....	47
8. Analisis Varian Kualitas Aroma (Harum Cokelat) <i>Brownies</i> Panggang .....	49
9. Analisis Varian Kualitas Aroma (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang..	50
10. Uji Duncan Kualitas Aroma (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang .....	51
11. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Lembut dan Moist dibagian Dalam) <i>Brownies</i> Panggang .....	53
12. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kering Dipermukaan) <i>Brownies</i> Panggang	55
13. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Padat) <i>Brownies</i> Panggang .....	56
14. Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis Cokelat dan Gula) <i>Brownies</i> Panggang	58
15. Analisis Varian Kualitas Rasa (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang ..	59
16. Uji Duncan Kualitas Rasa (Pisang Masak Sehari) <i>Brownies</i> Panggang .....	60

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	75
2. Surat Rekomendasi .....	76
3. Surat Tugas Pembimbing .....	77
4. Surat Tugas Seminar .....	78
5. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	79
6. Surat Permohonan Pengajuan Panelis .....	80
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian diLabor.....	81
8. Instrumen Penelitian .....	82
9. Tabulasi Data .....	89
10. Uji Analisis Varian ANAVA Kualitas <i>Brownies</i> Panggang.....	95
11. Dokumentasi Penelitian.....	103

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Cake* adalah salah satu produk kuliner yang berkembang pesat dikalangan masyarakat sekarang ini, dari waktu ke waktu semakin banyak resep baru atau inovasi dari resep lama yang dibuat untuk memanjakan lidah. Salah satu varian *cake* yang banyak digemari pecinta kuliner adalah *brownies*. *Brownies* pertama kali dikenal dikalangan masyarakat Amerika Serikat pada akhir abad ke -19 (Putra, 2021). Pada awalnya *brownies* ini merupakan *cake* gagal dan bantat karna kesalahan dalam pengolahannya, namun ternyata hal itu justru membuat *brownies* disukai oleh banyak orang karna rasanya yang lezat (Widanti, 2015).

Menurut N Oktavianie (2016) *Brownies* merupakan *cake* yang memiliki ciri khas warna cokelat tua kehitaman dan bertekstur padat. Sejalan dengan itu Augustina, D.N (2021) juga mengatakan bahwa “*Brownies* termasuk kedalam jenis kue yang berwarna cokelat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang lembab (*moist*) dan bagian atas *brownies* bertekstur kering.” Jadi, dapat disimpulkan bahwa *brownies* adalah *cake* bantat yang berasal dari Amerika dan memiliki rasa manis cokelat yang lezat sehingga digemari oleh banyak orang terutama kalangan anak-anak.

Dalam resep aslinya *brownies* dibuat dengan cara dipanggang, namun seiring berjalannya waktu muncul teknik baru dalam pengolahan *brownies* yaitu dengan cara dikukus. Fatimah (2016) mengatakan bahwa “*Brownies* dengan metode pematangan dipanggang mempunyai tekstur lebih kering diluar dan

lembut didalam karna proses pemanggangan yang lama sehingga kandungan air dalam adonan banyak menguap yang membuat masa simpan *brownies* panggang lebih lama”. Dalam proses pembuatannya, *brownies* menggunakan bahan yang cukup sederhana dan mudah ditemukan dipasaran. Bahan dasar dalam pembuatan *brownies* antara lain cokelat batang, cokelat bubuk, lemak, telur, gula dan tepung terigu (Ligarnasari *et al.*, 2018). Dalam adonan *brownies*, tepung terigu merupakan bahan utama yang berfungsi sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya.

Tepung terigu adalah tepung serbaguna yang banyak digunakan dalam berbagai jenis pengolahan makanan, selain dalam pembuatan *brownies* tepung terigu juga banyak digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue tradisional dan olahan makanan lainnya seperti bolu kukus, mie, dan aneka gorengan. Bahan baku dalam pembuatan tepung terigu adalah gandum. Sedangkan menurut USDA *Foreign Agricultural Information Network* (Meylinah and Mcdonald, 2020), diketahui secara luas bahwa permintaan gandum di Indonesia sepenuhnya bergantung pada impor, sehingga Indonesia menjadi salah satu negara pengimpor gandum terbesar di dunia.

Karna banyaknya kegunaan tepung terigu, maka kebutuhan akan tepung terigu di Indonesia setiap tahun terus menunjukkan kenaikan, sehingga ketergantungan Indonesia pada impor gandum tinggi. Indonesia merupakan konsumen gandum di dunia dengan nilai impor gandum pada tahun 2020 mencapai 10,28 juta ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2021 mencapai 11,17 juta ton (BPS, 2021).

Jadi, berdasarkan permasalahan diatas maka perlu dilakukan upaya pengurangan ketergantungan terhadap tepung terigu dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti tepung terigu. Selain untuk mengurangi ketergantungan, hal ini juga dapat meningkatkan potensi bahan pangan lokal.

Salah satu bahan pangan lokal yang sangat melimpah, mudah ditemukan adalah buah pisang (*Musa Paradisiaca*). Pisang merupakan buah yang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karna mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu (Yuniarti, 2021). Di Sumatera Barat, produksi pisang di pada tahun 2019 mengalami kenaikan sebanyak 23.676,66 ton (25,54%) dibandingkan dengan tahun 2018, dimana tahun 2019 produksi pisang sebanyak 116.379,10 ton (BPS 2019). Produksi dengan jumlah yang melimpah untuk dikonsumsi segar menyebabkan buah pisang jadi busuk dan banyak terbuang, maka diperlukan pengolahan bentuk lain yang dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual pisang itu sendiri.

Pisang memiliki banyak varietas, satu di antaranya adalah jenis pisang “masak sehari” (*Musa paradisiaca, L.*). Pisang “masak sehari” juga dikenal dengan nama pisang masak semalam (Wirakusuma, 2004) dengan bentuk buahnya berbeda dengan jenis pisang lainnya. Ciri-ciri buah pisang “masak sehari” menurut Satuhu dan Supriyadi dalam Sari (2015), yaitu bentuk buahnya bulat, lurus dan ujung buahnya runcing, jumlah buah pisang dalam satu tandan lebih kurang 80-86 buah, dan berat buah lebih kering 30,5 gr/buah.

Pisang ini merupakan tanaman dengan tingkat produksi yang cukup tinggi yang menyebabkan pisang ini cepat busuk apabila tidak cepat dalam pengolahannya, dimana pada umumnya jenis pisang “masak sehari” hanya dikonsumsi sebagai buah segar, sehingga masih kurangnya pemanfaatan dari pisang “masak sehari” untuk dijadikan suatu produk olahan yang dapat meningkat nilai jual dari pisang tersebut.

Penelitian yang relevan dalam pembuatan *brownies* dengan substitusi buah pisang diantaranya adalah Analisis Kualitas *Brownies* Bakar dengan Substitusi Tepung Mocaf oleh Fauziah Wahyuni, (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Hitam Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang oleh Hanifah Indah Fansyukri, (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang oleh Efrita Nolia, (2021). Pembuatan Dodol Pisang Masak Sehari oleh Roza Firana, (2000). Pembuatan *Brownies* Kukus Tepung Pisang Masak Sehari oleh Rahmi Safitri, (2007). Analisis Kualitas Permen Jeli Kulit Pisang Masak Sehari oleh Ria Safitri, (2013). Substitusi *puree* pisang masak Sehari Terhadap Kualitas Bolu Kukus oleh Wenggi Sartika Sari, (2015)

Pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari terhadap kualitas *brownies* panggang belum pernah diteliti memberikan ketertarikan penulis untuk meneliti lebih lanjut. Penelitian ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, meningkatkan potensi bahan pangan lokal, dan menambah penganekaragaman produk pangan yang berasal dari buah pisang masak sehari. Sebelumnya penulis sudah melakukan pra penelitian

dengan substitusi pisang masak sehari pada *brownies* panggang sebanyak 25%, 50% dan 75%. Persentase ini mengacu pada penelitian terdahulu yang pernah diteliti oleh Wenggi Sartika Sari pada tahun 2015 yang berjudul “Substitusi pisang masak Sehari Terhadap Kualitas Bolu Kukus”

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian di workshop Tata Boga, dengan judul penelitian **“Pengaruh Substitusi *Puree* Pisang Masak Sehari Terhadap Kualitas *Brownies* Panggang”**.

#### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

1. Tingginya nilai impor gandum di Indonesia karna kebutuhan tepung terigu yang banyak.
2. Produksi buah pisang masak sehari yang melimpah namun memiliki masa simpan yang terbatas.
3. Olahan makanan dari pisang masak sehari belum banyak ditemukan.
4. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari terhadap kualitas *brownies* panggang.

#### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan uraian di latar belakang dan identifikasi masalah, penelitian ini kemudian diberikan pembatasan masalah. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah “Penggunaan pisang masak sehari dalam komposisi bervariasi yaitu

25%, 50%, dan 75% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa pada *brownies* panggang”

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian identifikasi dan pembatasan masalah, perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas bentuk *brownies* panggang ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas aroma *brownies* panggang ?
3. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas tekstur *brownies* panggang ?
4. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas rasa *brownies* panggang ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas bentuk *brownies* panggang .
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas aroma *brownies* panggang .
3. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas tekstur *brownies* panggang .

4. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* pisang masak sehari sebanyak 25%, 50%, 75% terhadap kualitas rasa *brownies* panggang .

#### **F. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang dikemukakan diatas dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

1. Bagi peneliti untuk menambah wawasan, pengetahuan dan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan dan untuk mendapatkan gelar sarjana (S1) di Universitas Negeri Padang.
2. Bagi mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di jurusan IKK khususnya konsentrasi Tata Boga, dalam mengolah *brownies* dengan substitusi *puree* pisang masak sehari sehingga menghasilkan kualitas *brownies* panggang yang baik.
3. Bagi masyarakat umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru tentang olahan makanan dari pisang masak sehari, meningkatkan inovasi dan variasi baru pada produk *brownies*, dan menambah wawasan tentang olahan bahan pangan lokal dari pisang masak sehari.