

VARIATION OF BREADFRUIT FLOUR (*Artocapus communis*) AND KIDNEY BEAN FLOUR (*Phaseolus vulgaris L.*) ON PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, PROXIMATE CONTENT AND DIETARY FIBER OF BROWNIES

Dina Aru Noviani*, Agus Wijanarka, Latsmi Wayansari
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : dinaarunoviani9b@gmail.com

ABSTRACT

Background : Brownies is a snack type of cake that is loved by all circles. Providing distinctive foods that contain sufficient nutritional value is expected to be able to meet the needs of daily nutrients high in fiber. The use of breadfruit flour and red bean flour is one of the efforts to utilize local food by reducing the use of wheat flour.

Obective : To obtain the differences in terms of physical properties, organoleptic properties, and nutritional value and content of food fiber in brownies with a variety of breadfruit flour mixture and red bean flour

Methods : This study was a quasi-experimental study using a Simple Randomized Design (RAS), which is four variations of breadfruit flour and red bean flour mixing. Physical properties test data, organoleptic properties were analyzed using Kruskal Wallis followed by Mann Whitney test. The results of the calculation of nutritional value (energy, protein, fat, and carbohydrate) and food fiber content are presented descriptively

Result : Treatment B has a blackish brown color difference and the distinctive aroma of red beans. The most preferred organoleptic tests are color in treatments B and C (90%), aroma, color, and texture in treatment B (60%, 60%, and 55%). Statistical test results show there are significant differences in the aroma, taste, and texture. The treatment of steamed brownies with the highest total food fiber content was treatment D (6.9%), while the high dissolved fiber content in treatment B (1.4%). The B treatment of steamed brownies has the Lowest of energy, fat, and carbohydrate content.

Conclusion : The best steamed brownie formulation based on the level of preference to the panelists is brownies steamed with a variety of breadfruit flour mixture and red bean flour 35%: 65%.

Keywords : Brownies, Breadfruit Flour, Red Beans Flour, Physical Properties, Organoleptic Properties, Food Fiber, Nutrition Facts

VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) DAN
TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) TERHADAP SIFAT
FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROKSIMAT DAN SERAT
PANGAN BROWNIES

Dina Aru Noviani*, Agus Wijanarka, Latsmi Wayansari
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : dinaarunoviani9b@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Brownies merupakan makanan selingan jenis *cake* yang disukai semua kalangan. Pemberian makanan selingan yang mengandung nilai gizi yang cukup diharapkan mampu memenuhi kebutuhan zat gizi sehari yang tinggi serat. Penggunaan tepung sukun dan tepung kacang merah salah satu upaya pemanfaatan pangan lokal dengan mengurangi penggunaan tepung terigu.

Tujuan Penelitian : Diketuainya perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik, dan nilai gizi dan kadar serat pangan pada brownies dengan variasi campuran tepung sukun dan tepung kacang merah

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah eksperimental semu dengan menggunakan Rancangan Acak Sederhana (RAS) yaitu empat variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang merah. Data uji sifat fisik, sifat organoleptik dianalisis menggunakan *Kruskal Wallis* dilanjutkan uji *Mann Whitney*. Hasil perhitungan nilai gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) dan kadar serat pangan disajikan secara deskriptif

Hasil Penelitian : Perlakuan B memiliki perbedaan warna yang lebih cokelat kehitaman dan aroma khas kacang merah. Uji organoleptik yang paling disukai yaitu warna pada perlakuan B dan C (90%), aroma, warna, dan tekstur pada perlakuan B (60%, 60%, dan 55%). Hasil uji statistik menunjukkan terdapat perbedaan signifikan terhadap aroma, rasa, dan tekstur. Perlakuan brownies kukus dengan kadar total serat pangan tertinggi yaitu perlakuan D (6,9%), sedangkan dengan kadar serat terlarut tinggi pada perlakuan B (1,4%). Perlakuan B pada brownies kukus memiliki energi, lemak, dan karbohidrat terendah.

Simpulan : Formulasi brownies kukus yang terbaik berdasarkan tingkat kesukaan kepada panelis adalah brownies kukus dengan variasi tepung sukun dan tepung kacang merah 35% : 65%.

Kata Kunci : Brownies Kukus, Tepung Sukun, Tepung Kacang Merah, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan, Kandungan Gizi