

VARIASI CAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) PADA  
PEMBUATAN BROWNIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT  
ORGANOLEPTIK DAN SERAT PANGAN

Aisah Nur Rohmah<sup>1</sup>, Agus Wijanarka<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : [aisahr2@gmail.com](mailto:aisahr2@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang** : Penyakit tidak menular sejak beberapa tahun terakhir telah menjadi permasalahan tersendiri bagi tiap negara di seluruh dunia termasuk Indonesia. Pola hidup yang tidak sehat merupakan pencetus penyakit degeneratif salah satunya penyakit kardiovaskuler pada usia produktif. Konsumsi serat pangan yang cukup 25-37 g/hari dapat mencegah timbulnya penyakit degeneratif. Kacang hijau merupakan salah satu kacang-kacangan yang memiliki kandungan serat pangan tinggi yaitu 4,3 g/100 g bahan. Tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai campuran pembuatan brownies. Campuran tepung kacang hijau dalam pembuatan brownies dapat menambah kandungan serat pangan. **Tujuan** : Mengetahui pengaruh campuran tepung kacang hijau pada pembuatan brownies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan serat pangan. **Metode** : Jenis penelitian ini adalah eksperimental semu, dengan rancangan acak sederhana dengan empat perlakuan (100%:0%, 90%:10%, 85%:15%, 80%:20%) dan dua kali ulangan. Hasil uji sifat organoleptik dan serat pangan dianalisis menggunakan uji statistik *Anova* dan apabila terdapat perbedaan dilanjutkan dengan *Duncan Multiple Range Test (DMRT)*. **Hasil** : Terdapat perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik brownies campuran tepung kacang hijau. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau warna brownies semakin tua, aroma semakin khas kacang hijau, tekstur semakin keras dan rasa semakin langu. Ada perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik brownies. Brownies yang paling disukai panelis yaitu campuran tepung kacang hijau 10%. Ada perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau terhadap kadar serat pangan brownies. Brownies campuran tepung kacang hijau 10% yang paling disukai panelis mengandung serat pangan 10,91%. **Kesimpulan** : Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan serat pangan.

**Kata Kunci** : kacang hijau, sifat fisik, sifat organoleptik, serat pangan, brownies

THE VARIATION OF GREEN BEAN FLOUR (*Vigna radiata*) MIXTURE IN  
MAKING BROWNIES IN TERMS OF PHYSICAL PROPERTIES,  
ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND FOOD FIBER

Aisah Nur Rohmah<sup>1</sup>, Agus Wijanarka<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : [aisahr2@gmail.com](mailto:aisahr2@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background:** Non-contagious diseases since the last few years have become a problem in every country throughout the world including Indonesia. An unhealthy lifestyle is the originator of degenerative diseases, one of which is cardiovascular disease in the productive age. Consumption of adequate dietary fiber 25-37 g / day can prevent the onset of degenerative diseases. Green bean is one of the beans that have a high food fiber content which is 4.3 g / 100 g of material. Green bean flour can be used as a mixture for making brownies. A mixture of green bean flour in making brownies can increase the content of food fiber. **Objective:** To determine the effect of the mixture of green bean flour on making brownies on physical properties, organoleptic properties and dietary fiber. **Methods:** This type of research is semi-experimental, with a simple randomized design with four treatments (100%: 0%, 90%: 10%, 85%: 15%, 80%: 20%) and two replications. The results of organoleptic and food fiber properties were analyzed using the *Anova* statistical test and if there were differences followed by Duncan Multiple Range Test (DMRT). **Results:** There are differences in the variation of the green bean flour mixture to the physical properties of the brownies flour mixture. The more brownies flour mixture, the older the color of brownies, the more distinctive aroma of green beans, the harder the texture and the more unpleasant taste. There is a difference in the variation of the mixture of green bean flour on the organoleptic properties of brownies. The most preferred panelist brownies are 10% green bean flour mixture. There is a difference in the variation of the mixture of green bean flour on the content of food fiber brownies. The most preferred mixture of 10% green bean flour brownies panelists contains 10.91% food fiber. **Conclusion:** There is an effect of variations in the mixture of green bean flour on physical properties, organoleptic properties, and dietary fiber.

**Keywords:** green beans, physical properties, organoleptic properties, food fiber, brownies