

STUDY OF THE USE OF FRUIT JACKFRUIT BROWNIES MADE BASED ON PHYSICAL AND LEVEL OF FIBER ORGANOLEPTIC

Nonie Octavianie¹, Dr. Ir. I Made Alit Gunawan², Joko Susilo, SKM, M, Kes³

^{1,2,3}Jurusan MoH Nutrition polytechnic Yogyakarta
JL . Tata Earth 3 Banyuraden Gamping Sleman , Yogyakarta , 55 293
Email : Octanonie@gmail.com

ABSTRACT

Background. Plant jackfruit (*Artocarpus heterophyllu*). Was a plant that was commonly found in Indonesia. Because jackfruit is a tropical plant. Jackfruit processed into various types of food that is tasty and delicious, besides young jackfruit can also be consumed with how to cook vegetables. As for the old jackfruit is often made into chips, syrup and candied. The jackfruit processing leave waste that is rarely used by the public

Objective. To determine the organoleptic properties and fiber content of brownies made from some variation of a mixture of flour and meat jackfruit.

Method. This study used a quasi-experimental study included treatment with the use of jackfruit in the manufacture of products will be observed brownies and influence in terms of physical organoleptic properties of the fiber content.

Results. Physical properties color, think, scent, and texture have a difference ranging from a treatment a, b, c, d. To test the nature of organoleptik brownies fruit nangka according to value rate in terms of color of treatment d most favored by 72 % like in terms of the treatment D the most popular 92 % in terms of scent treatment D most popular 84 % and texture treatment d the most highly favored.

Conclusion. No differences in the physical properties of the brownies from the color, flavor, aroma, and texture, while the results showed that the organoleptic test that has accepted the highest of brownies with 100 % treatment of jackfruit.

Keywords. Physical, Personality Appearance And Fiber Content Brownies

KAJIAN PEMANFAATAN BUAH NANGKA DIJADIKAN BROWNIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT

Nonie Octavianie¹, Dr. Ir. I Made Alit Gunawan², Joko Susilo, SKM, M, Kes³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
JL. Tata Bumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman, Yogyakarta, 55293,
Email : Octanonie@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang : Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllu*). Adalah tanaman yang sangat banyak ditemukan di Indonesia. Karena nangka merupakan tanaman tropis. Buah nangka diolah menjadi berbagai macam jenis makanan yang enak dan lezat, selain itu nangka yang masih muda juga sudah bisa dikonsumsi dengan cara memasaknya menjadi sayuran. Sedangkan untuk nangka yang sudah tua sering dibuat menjadi keripik, sirup dan manisan. Pengolahan nangka tersebut meninggalkan limbah yang jarang digunakan oleh masyarakat

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui sifat organoleptik dan kadar serat dari brownies yang terbuat dari beberapa variasi campuran tepung terigu dan daging buah nangka.

Metode Penelitian : Jenis penelitian yang di gunakan termasuk penelitian eksperimen semu dengan perlakuan pemanfaatan buah nangka dalam pembuatan produk brownies dan akan diamati pengaruhnya yang ditinjau dari sifat fisik organoleptik kadar serat.

Hasil : Pada uji sifat fisik warna, rasa, aroma, dan tekstur memiliki perbedaan mulai dari perlakuan A, B, C, D. Untuk uji sifat organoleptik brownies buah nangka menurut nilai tingkat kesukaan dari segi warna perlakuan D yang paling disukai sebesar 72% suka dari segi rasa perlakuan D paling disukai yaitu 92% dari segi aroma perlakuan D paling disukai 84% dan tekstur perlakuan D yang paling sangat disukai

Kesimpulan : ada perbedaan sifat fisik pada brownies mulai dari warna , rasa, aroma, dan tektur, sedangkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa yang memiliki daya terima paling tinggi yaitu brownies dengan perlakuan 100% nangka.

Kata Kunci : Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Brownies