

**EFFECT OF SILK TARO FLOUR SUBSTITUTION (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) ON PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN STEAMED BROWNIES**

Yahriz Eka Septianto<sup>1</sup>, Noor Tifauzah <sup>2</sup>,Nugraheni Tri Lestari<sup>3</sup>

Department of Nutrition Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

Tatabumi Street No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email : [ariseka2016@gmail.com](mailto:ariseka2016@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background:** Silk taro plant is one of the varieties of minor tubers plants used as food crops. The content of vitamin C as a source of antioxidant substances talas sutera good to strengthen the immune system prevents the formation of free radicals in the body. Silk taro flour has the potential to be developed into a variety of food products, one of which was steamed brownies in this study.

**Objectives:** Known influence of variations of silk taro flour mixture on physical properties, organoleptic properties, and antioxidant activity in steamed brownies.

**Method:** This type of research is a pure experiment with Simple Randomized Design (RAS), using 4 (four) treatments, 2 (two) units of trial, and 2 (two) replays. Physical properties data are analyzed descriptively, organoleptic properties data are analyzed with Kruskal-Wallis Test while antioxidant activity data is analyzed descriptively.

**Result :** Based on the physical properties of brownies, the more the addition of silk taro flour the darker the color and the harder the texture. The more the addition of silk taro flour aroma the more fragrant typical silk taro while the taste of no significant difference that is sweet and antioxidant activity produced the higher .

**Conclusion:** silk taro flour brownies are favored by panelists and can be developed based on physical properties, organoleptic properties and antioxidant activity are brownies with variations mixing silk taro flour 50%

**Keywords:** Silk taro flour, brownies, physical properties, organoleptic properties, antioxidant activity.

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS SUTERA (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA BROWNIES KUKUS**

Yahriz Eka Septianto<sup>1</sup>, Noor Tifauzah<sup>2</sup>, Nugraheni Tri Lestari<sup>3</sup>

Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email : [ariseka2016@gmail.com](mailto:ariseka2016@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Tanaman talas sutera merupakan salah satu varietas tanaman umbi-umbian minor yang digunakan sebagai tanaman pangan. Kandungan vitamin C sebagai sumber zat antioksidan talas sutera baik untuk memperkuat daya tahan tubuh mencegah terbentuknya radikal bebas dalam tubuh. Tepung talas sutera berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk makanan, salah satunya brownies kukus pada penelitian ini.

**Tujuan Penelitian :** Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung talas sutera terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada brownies kukus.

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan Rancangan Acak Sederhana (RAS), menggunakan 4 (empat) perlakuan, 2 (dua) unit coba, dan 2 (dua) kali ulangan. Data sifat fisik dianalisis secara deskriptif, data sifat organoleptik dianalisis dengan Uji *Kruskal-Wallis* sedangkan data aktivitas antioksidan dianalisis secara deskriptif.

**Hasil :** Berdasarkan sifat fisik brownies, semakin banyak penambahan tepung talas sutera warna semakin coklat tua dan tekstur semakin keras. Semakin banyak penambahan tepung talas sutera aroma semakin harum khas talas sutera sedangkan rasa tidak ada perbedaan signifikan yaitu manis dan aktivitas antioksidan yang dihasilkan semakin tinggi .

**Kesimpulan :** brownies tepung talas sutera yang disukai panelis serta dapat dikembangkan berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan adalah brownies dengan variasi pencampuran tepung talas sutera 50%

**Kata kunci:** Tepung talas sutera, brownies, sifat fisik, sifat organoleptik, aktivitas antioksidan.