

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG KEDELAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI



Oleh :

KRISTOPER ADELIAN

NO. MHS : 317101052

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG KEDELAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU
SKRIPSI**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

KRISTOPER ADELIAN

NO. MHS : 317101052

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS DENGAN BAHAN
BASAR TEPUNG KEDELAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU



Oleh :

KRISTOPER ADELIAN
NO. MHS : 317101052

Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I

Hermawan P. S. Sos, S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

Pembimbing II

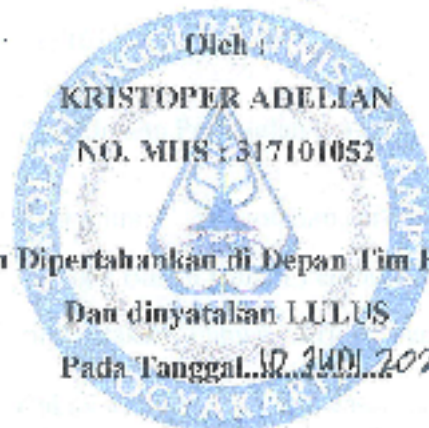
Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan P. S. Sos, S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

SKRIPSI

EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG KEDELAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU



Tim Penguji :

Penguji Utama : Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001

Penguji I : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Ketua Sekolah Tinggi Parahisata NPTA Yogyakarta



PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kristoper Adelian

NIM : 317101052

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (b) 2017

Judul Skripsi : Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning
Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastengel

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Eksperimen Pembuatan *Brownies* Kukus Dengan Bahan Dasar Tepung Kedelai Substitusi Tepung Terigu" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesujianan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah.

Yogyakarta, 25 mei 2022



Kristoper adelian

HALAMAN MOTTO

“Karena Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(QS. Al-Insyirah : 5)

“Sesuatu yang belum dikerjakan, sering kali tampak mustahil, kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik”

(Andrew Jackson)

“Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh”

(Muhammad Ali)

“Barang siapa bertakwa kepada Allah maka Dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak ia sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah maka cukuplah Allah baginya, Sesungguhnya Allah melaksanakan kehendak-Nya, Dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya.”

Surat Ath-Thalaq
ayat 2-3

“Ilmu pengetahuan itu bukanlah yang dihafal, melainkan yang memberi manfaat” Imam Syafi’i

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ibu Resti Karni, Abangku Popi Mulyono dan Adik Angger Febrian yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Hermawan P.S.Sos., S.ST., M.M. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M, Dosen Penguji Yang Terhormat Bapak Setyo Prasiyono, S.ST., M. Sc
4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA

Yogyakarta terutama bapak- bapak yang jaga parkir yang selalu jadi teman ngobrol dikala menunggu dosen pembimbing .

5. Kepada Husnus khotimah yang telah memaksa untuk segera mengerjakan skripsi dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini walaupun tidak tepat waktu dan sangat lama.
6. Kepada sahabat trio ubur – ubur ku Michel Endrico, Vieri karyono, terimakasih untuk supportnya disaat suka maupun duka. Kepada Iqdam Aditya, Dwi Wahyu Setiawan, Ahmad Usman , Imam Faizal Fauzi, Yogi Aditya, Julio Pratama dan semua teman teman kelas Pengelolaan Perhotelan A,B,C,D Angkatan 2017. Semoga bisa mengerjakan penelitian ini dengan semangat dan niat yang membara.
7. Kepada teman teman Discord yang menemani dikala keadaan bingung akan kelanjutan perjuangan ini, walaupun kita hanya sekedar teman, sahabat online dan dimana pun kalian berada, terimakasih telah menemani di masa kekosongan tanpa kalian aku mungkin terjebak dalam lumpur hisap yang perlahan menelanku
8. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Pengolahan *brownies* kukus dengan bahan tepung kedelai substitusi tepung terigu ” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan kastengel dari tepung ubi jalar kuning pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Hermawan Prasetyanto, S Sos,S.ST, M.M telah telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Setyo Prasiyono S.ST., M.Sc selaku dosen penguji yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta 25 mei 2022

Kristoper adelian

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	8
1. Pastry	8
2. Kedelai	9
3. Tepung kedelai	10
4. <i>Brownies</i>	11

5. Tahap-tahap Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus.....	13
6. <i>cooking method</i>	17
7. kualitas makanan	18
8. uji kelayakan resep	20
B. Kerangka Pemikiran	21
C. Penelitian Terdahulu	22
D. Hipotesis.....	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu.....	27
C. populasi dan sampel	27
D. Metode Pengumpulan Data	28
E. Metode Analisi Data.....	32

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	33
1. Pengertian <i>Brownies</i> kukus	33
2. Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> kukus	33
3. Metode pembuatan <i>brownies</i>	34
B. Eksperimen.....	35
1. Eksperimen Pertama.....	35
2. Eksperimen Kedua	37
3. Eksperimen Ketiga	39
C. Pengujian Organoleptik	41
1. Jenis Kelamin Responden.....	42
2. Usia Responden.....	43
D. Mutu Organoleptik	43
1. Penilaian Responden terhadap indicator Rasa	44
2. Penilaian Responden terhadap indicator warna	45
3. Penilaian Responden terhadap indicator aroma	46

4. Penilaian Responden terhadap indicator tekstur	47
5. Akumulasi skala rata- rata penilaian responden.....	48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	50
B. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan <i>Brownies</i> Kukus	14
Tabel 2.2 <i>Cooking method</i>	18
Tabel 4.1 Bahan <i>Brownies</i> Kukus tepung terigu.....	34
Tabel 4.2 Bahan <i>Brownies</i> Kukus experiment pertama	36
Tabel 4.3 Bahan <i>Brownies</i> Kukus experiment kedua	38
Tabel 4.4 Bahan <i>Brownies</i> Kukus experiment ketiga	40
Tabel 4.5 Jenis Kelamin Responden	42
Tabel 4.6 Usia Responden.....	43
Tabel 4.7 responden indicator rasa.....	44
Tabel 4.8 responden indicator warna	45
Tabel 4.9 responden indicator aroma	46
Tabel 4.10 responden indicator rasa tekstore	47
Tabel 4.11 akumulasi skala brownies kukus tepung kedela	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 timbangan	14
Gambar 2.2 Baskom.....	15
Gambar 2.3 Spatula.....	15
Gambar 2.4 <i>mixer</i>	15
Gambar 2.5 loyang	16
Gambar 2.6 kompor.....	16
Gambar 2.7 kerangka pemikiran	22

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuisisioner Penelitian
- Lampiran 2 Penilaian Responden
- Lampiran 3 Pedoman Wawancara
- Lampiran 4 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 5 Bimbingan Penelitian

ABSTRAK

Brownies adalah jenis kue coklat yang bertekstur padat dan sedikit basah yang proses pengolahannya dengan cara dipanggang. Pada awalnya resep *brownies* menggunakan tepung terigu, mentega, gula, telur, coklat cair, serta almond sebagai *topping* nya. Namun dalam perkembangannya saat ini, *brownies* memiliki banyak varian dan rasa yang banyak disukai para pencinta *cake*, salah satunya adalah *brownies* kukus. Dalam eksperimen ini peneliti melakukan inovasi terhadap *Brownies* kukus dengan merubah bahan utamanya dengan tepung kedelai.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) Bagaimana metode dan prosedur pengolahan *brownies* kukus tepung kedelai, 2) Bagaimana perbedaan kualitas *brownies* kukus tepung kedelai dibandingkan *brownies* kukus tepung terigu ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen riset. Penelitian ini dilakukan di lingkungan kampus STP AMPTA Yogyakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta yang berjumlah 30 orang. Teknik sampel yang digunakan adalah teknik *fridmend*. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian merupakan data primer yang diperoleh dari observasi, studi pustaka, dan wawancara. Metode pengujian pada penelitian ini menggunakan pengujian organoleptik dan data yang didapatkan akan dijabarkan dalam data distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan *cooking method* dan *procedure brownies* kukus tepung kedelai dan *brownies* kukus tepung terigu memiliki perbedaan. Perbedaan ini didasarkan pada metode pengukusan harus dilakukan dua kali dalam suhu 120°C. Pertama, adonan dikukus selama 20 menit agar adonan setengah matang ditambahkan lapisan tengah berupa coklat dan adonan penutup yang sama dengan adonan pertama. Kedua, adonan dikukus 20 menit selanjutnya agar adonan matang dengan sempurna. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik *brownies* kukus menunjukkan bahwa perbedaan kualitas *brownies* kukus pada penelitian ini adalah penilaian warna *brownies* kukus tepung kedelai sebesar 3,67. Dari penilaian diatas maka secara kualitas yang dinilai dari aspek, aroma, rasa, dan tekstur *brownies* kukus tepung kedelai lebih baik daripada *brownies* tepung terigu. Namun pada tekstur warna *brownies* kukus tepung terigu lebih baik daripada *brownies* kukustepung kedelai.

Kata kunci : *brownies*, tepung kedelai ,coklat

ABSTRACT

Brownies are a type of chocolate cake that has a dense and slightly wet texture which is processed by baking. At first the brownie recipe used flour, butter, sugar, eggs, sugar, melted chocolate, and almonds as the topping. However, in its current development, brownies have many variants and flavors that are favored by cake lovers, one of which is steamed brownies.

This study aims to determine, 1) How the methods and procedures for processing soybean flour steamed brownies, 2) What is the difference in quality of steamed brownies with soybean flour compared to steamed brownies with wheat flour in terms of color, aroma, taste, and texture. This research is a research experiment. This research was conducted in the STP AMPTA Yogyakarta campus. The population in this study were students of STP AMPTA Yogyakarta, totaling 30 people. The sampling technique used is the fridmend technique. The data collection method used in this research is primary data obtained from observation, literature study, and interviews. The testing method in this study uses organoleptic testing and the data obtained will be described in frequency distribution data.

The results showed that the cooking method and procedure of steamed soybean flour brownies and wheat flour steamed brownies had differences. This difference is based on the method of steaming must be done twice at a temperature of 120°C. First, the dough is steamed for 20 minutes so that the dough is half cooked, adding a middle layer of chocolate and the same covering dough as the first dough. Second, the dough is steamed for the next 20 minutes so that the dough is cooked perfectly. Based on the results of organoleptic testing of steamed brownies, it showed that the difference in the quality of steamed brownies in this study from the aspect, aroma, taste, and texture of steamed brownies with soybean flour is better than wheat flour brownies. However, the color texture of steamed wheat flour brownies is better than soybean flour brownies.

Keywords : brownies, soy flour ,cocholate

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Brownies adalah jenis kue coklat yang bertekstur padat dan sedikit basah yang proses pengolahannya dengan cara dipanggang. Pada awalnya resep *brownies* menggunakan tepung terigu, mentega, gula, telur, gula, coklat cair, serta almond sebagai *topping* nya. Namun dalam perkembangannya saat ini, *brownies* memiliki banyak varian dan rasa yang banyak disukai para pencinta *cake*, salah satunya adalah *brownies* kukus.

Brownies kukus merupakan salah satu varian dari *brownies* panggang yang telah mengalami modifikasi, mulai dari penambahan bahan maupun cara pembuatannya. Seperti namanya, *brownies* kukus memerlukan proses pengukusan untuk mematangkan adonannya. Menurut Yeni Saniayani dalam Herlina (2020:1), *Brownies* kukus memiliki banyak peminat dikarenakan tekstur yang dihasilkan lebih lembut jika dibandingkan dengan *brownies* panggang, hal ini, dikarenakan proses pengukusan *brownies* tidak menghilangkan banyak uap air dalam adonan (penguapan) yang menyebabkan adonan menjadi lebih padat dan kering, lain halnya dengan yang dipanggang dimana tekstur yang dihasilkan lebih kering karena proses pemanggangan.

Seperti yang telah diketahui bahwa salah satu bahan dasar dalam pembuatan *brownies* adalah tepung terigu. Tepung terigu ialah bubuk yang dibuat dari penggilingan gandum yang digunakan untuk dikonsumsi oleh manusia. Tepung terigu adalah salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri makanan. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar pelbagai macam produk olahan, seperti roti, kue, *cookies* dan beberapa aneka makanan kecil (Emil Salim. 2011:1). Tepung terigu erat sekali kaitannya dengan produk *pastry* dan *bakery*, tepung terigu merupakan bahan pokok dalam produk *pastry* dan *bakery*. Semakin banyak kebutuhan tepung terigu dalam olahan makanan menyebabkan semakin banyak pula permintaan masyarakat terhadap tepung terigu. Kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia hingga saat ini masih rendah dan masih mengandalkan gandum import.

Gandum merupakan bahan dasar pembuatan tepung terigu, dimana tepung terigu memiliki kandungan yang disebut gluten.. Gluten adalah sejenis protein yang terdapat didalam beberapa sereal seperti gandum, jewawut (*barley*), *rye*, dan *oat*. Untuk sebagian orang, gluten dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Diantaranya adalah *celiac disease* (CD), *non-celiac gluten sensitivity* (NCGS), *gluten ataxia*, *dermatitis herpetiformis* (DH), *autisme*, dan sensitif akan makanan yang mengandung gluten (Heni Pridia. 2016:5).

Mengenai kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia yang masih rendah dan masih mengandalkan gandum import, untuk itu dibutuhkan

bahan pengganti dimana bahan pengganti tepung terigu tersebut dengan menggunakan bahan pangan lokal. Salah satu solusi untuk permasalahan diatas ialah dengan menggunakan tepung yang berbahan dasar dari bahan lokal seperti tepung beras, jagung, kedelai, *Modified Cassava Flour* (Mocaf), dan kentang sebagai bahan pengganti tepung terigu. Selain berbahan dasar pangan lokal yang mudah diperoleh di Indonesia, bahan-bahan tersebut juga tidak terdapat kandungan gluten sehingga aman dikonsumsi bagi masyarakat yang tidak dapat mengonsumsi olahan yang mengandung gluten didalamnya. Akan tetapi produk yang dihasilkan dari bahan dasar tepung bebas gluten tersebut berhubungan dengan kualitas produk yang rendah karena memiliki kenampakan remah (*crumb*) roti yang kering dan mudah hancur, serta sensasi makanan dimulut (*mouthfeel*) yang buruk. Adonan *non gluten* tidak memiliki kemampuan untuk membentuk jaringan protein dengan sifat yang mirip jaringan gluten.

Bahan pangan lokal yang banyak ditanam di Indonesia salah satunya adalah kedelai. Secara tradisional masyarakat Indonesia telah mengonsumsi berbagai jenis makanan dari kedelai. Dari segi gizi kedelai merupakan sumber gizi yang baik bagi manusia. Kacang kedelai sangat kaya akan kalsium, fosfor, zat besi, dan magnesium. Selain itu kacang kedelai juga memiliki banyak manfaat, diantaranya dapat mencegah terjadinya tumor, menurunkan kadar kolesterol, tekanan darah tinggi, rematik, meningkatkan kecerdasan dan masih banyak lagi (Piet De Graaff. 2005:2). Kacang kedelai banyak diolah menjadi berbagai macam olahan

baik secara langsung maupun diolah terlebih dahulu menjadi tepung yang biasa dikenal dengan tepung kedelai yang banyak beredar dipasaran dengan berbagai merk.

Tepung kedelai ialah tepung yang dibuat dari biji kedelai yang dikeringkan kemudian dihaluskan dan diayak hingga didapatkan tepung kedelai yang halus. Tepung kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang berasal dari kacang-kacangan yang sering dijadikan sebagai bahan alternatif pilihan dalam pemenuhan asupan gizi. Kandungan gizi tepung kedelai lebih baik jika dibandingkan dengan tepung gandum. Selain itu kedelai juga mudah untuk ditemukan di Indonesia sehingga dapat berperan dalam mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan status gizi masyarakat dengan harga yang terjangkau. Untuk itu tepung kedelai merupakan pilihan yang tepat sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus non gluten. Dalam hal ini juga ingin mengetahui respon panelis terhadap *brownies* kukus tepung kedelai, dilihat dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan jika dibandingkan dengan *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu. Untuk itu, peneliti ingin mengangkat penelitian ini dengan judul “EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimanakah proses pembuatan *brownies* kukus tepung kedelai?
2. Bagaimanakah respon panelis terhadap *brownies* kukus tepung kedelai, dilihat dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan ?

C. Batasan Masalah

Fokus penelitian ini yaitu pada perbedaan kualitas yang dihasilkan dari produk *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu dengan *brownies* kukus berbahan dasar tepung kedelai. Penelitian ini dibatasi hanya pada respon panelis dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan dalam penggunaan tepung kedelai) sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus. Perbandingan yang akan digunakan dalam *brownies* kukus tepung kedelai adalah 100% menggunakan tepung kedelai. *Brownies* yang akan diuji coba kepada panelis adalah *brownies* polos tanpa *topping* agar dapat terlihat dengan jelas perbedaan kualitas produk yang dihasilkan dari tepung kedelai dalam pembuatan *brownies* kukus.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *brownies* kukus tepung kedelai?

2. Untuk mengetahui respon panelis terhadap *brownies* kukus tepung kedelai, dilihat dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan jika dibandingkan dengan *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu?

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait antara lain :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi serta referensi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang *pastry and bakery* tentang penilaian responden terhadap penggunaan tepung *non-gluten* khususnya tepung mocaf dan tepung kedelai sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Memperluas pengetahuan atau wawasan mengenai keanekaragaman produk berbahan dasar tepung *non-gluten* (tepung kedelai) untuk mengembangkan ilmu dibidang *pastry and bakery*.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan masukan yang berguna untuk penyempurnaan ilmu dibidang *pastry and bakery*.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan menambah wawasan bagi berbagai pihak yang akan

mengadakan kajian lebih luas terutama yang berkaitan dengan *brownies* kukus dan penggunaan bahan-bahan yang terkait.

d. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa tepung kedelai dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil singkong dan kedelai. Serta dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap *brownies* kukus yang berbahan dasar tepung kedelai.