

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI  
BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS TEPUNG KACANG MERAH**



**Untuk memenuhi syarat memperoleh derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh :**

**LIA RAHMAWATI**

**NIM : 318101286**

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

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI**  
**BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM**  
**PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**



**Oleh :**

**LIA RAHMAWATI**

**NIM : 318101286**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Pembimbing I**

**Dra. Heni Susilowati, M.M**  
**NIDN. 0505026202**

**Pembimbing II**

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc**  
**NIDN. 0523098001**

**Mengetahui**  
**Ketua Prodi**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M**  
**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI**  
**BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM**  
**PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**


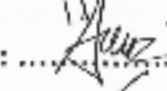

**SKRIPSI**

**Disusun Oleh:**  
**LIA RAHMAWATI**  
**NIM : 318101286**

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji**  
**Dan Dinyatakan Lulus**

**Pada Tanggal:**  
*18 Mei 2022*

**TIM PENGUJI**

|                      |  |   |
|----------------------|--|---|
| <b>Penguji utama</b> | <b>: Hermawan P., S.ST., S.Sos., M.M</b><br><b>(NIDN.0516057102)</b>       |  |
| <b>Pembimbing I</b>  | <b>: Dra. Heni Susilowati, M.M</b><br><b>(NIDN. 0505026202)</b>            |  |
| <b>Pembimbing II</b> | <b>: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc</b><br><b>(NIDN. 0523098001)</b> |  |

**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

  
**Des. Pratiwi, M.M**  
**(NIDN. 0526125901)**

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lia Rahmawati

NIM : 318101286

Prodi : D-IV Pengelolaan Perhotelan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "*Eksperimen Penggunaan Tepung Kacang Merah Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus*" bahwa penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari penulis, penulis tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis ataupun penulis melakukan Plagiarisme, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan didalam penelitian terdahulu dan daftar pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 25 April 2022

  
Lia Rahmawati

## **MOTTO**

“Dan bahwasanya seorang manusia tiada memperoleh selain apa yang telah diusahakannya”.

( An Najm : 39 )

“inna ma'al' usri yusraa – Sesungguhnya beserta kesukaran ada kemudahan”.

(Q.S. Al- Insyirah : 6)

“Allah tidak membebani seseorang itu melainkan sesuai dengan kesanggupannya”.

(Q.S Al- Baqarah : 286)

“Perbanyak bersyukur, kurangi mengeluh. Buka mata, jembarkan telinga, peluas hati. Sadari kamu ada pada sekarang, bukan kemarin atau besok, nikmati setiap momen dalam hidup, berpetualanglah”.

(Ayu Estiningtyas)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Alm Ayahku tersayang, Ibu dan Kakak, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati.
3. Untuk Faiz Alfarizi Nur Aziz yang selalu menemani setiap malam, terimakasih untuk senyum, semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Kacang Merah Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada program Diploma D-IV di Program studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan para pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Chef Setyo Parasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan sehingga memotifasi dalam pembuatan skripsi ini
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, saran, dan motivasinya.
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
7. Bapak Nuryanto selaku Ketua Rt 07/Rw02, Desa Mundu Caturtunggal yang telah memberikan izin penulis untuk melakukan kegiatan penelitian skripsi ini.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya,

Yogyakarta, 26 April 2022

Lia Rahmawati



## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>              | <b>i</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>          | <b>ii</b>  |
| <b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>          | <b>iii</b> |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>          | <b>iv</b>  |
| <b>MOTTO .....</b>                      | <b>v</b>   |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>         | <b>vi</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>              | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                  | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                | <b>xii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>               | <b>xiv</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>            | <b>xv</b>  |
| <b>ABSTRAK .....</b>                    | <b>xvi</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                |            |
| A. Latar Belakang.....                  | 1          |
| B. Rumusan Masalah.....                 | 4          |
| C. Batasan Masalah .....                | 5          |
| D. Tujuan Penelitian .....              | 5          |
| E. Manfaat Penelitian.....              | 5          |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b>            |            |
| A. Landasan Teori .....                 | 7          |
| 1. Tinjauan Umum Tentang Brownies.....  | 7          |
| 2. Proses Pembuatan Brownies Kukus..... | 15         |

|  |    |
|--|----|
| 3. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Brownies Kukus ..... | 16 |
| 4. Karakteristik Brownies .....                                  | 19 |
| 5. Tinjauan Tentang Kacang Merah.....                            | 20 |
| 6. Tepung Kacang Merah.....                                      | 24 |
| 7. Kualitas Makanan .....  | 27 |
| 8. Dimensi Kualitas Makanan.....                                 | 28 |
| 9. Respon Konsumen .....   | 30 |
| 10. Kepuasan Konsumen .....                                      | 30 |
| B. Penelitian Terdahulu .....                                    | 33 |
| C. Kerangka Berpikir.....  | 38 |

### **BAB III METODE PENELITIAN**

|  |    |
|--|----|
| A. Metode Penelitian dan Desain Penulisan..... | 39 |
| 1. Metode Penelitian .....                     | 39 |
| B. Jenis Penelitian.....                       | 39 |
| C. Lokasi dan Waktu Penelitian .....           | 44 |
| D. Populasi dan Sampel.....                    | 45 |

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| A. Deskripsi Objek Penelitian .....  | 51 |
| 1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen..... | 53 |
| 2. Tahap Pelaksanaan Penelitian..... | 60 |
| B. Hasil Penelitian .....            | 61 |
| 1. Analisis Variable Penelitian..... | 61 |
| a. Indikator Warna.....              | 64 |

|   |    |
|---|----|
| b. Indikator Aroma Harum dan Aroma Apek ..... | 67 |
| c. Indikator Rasa.....                        | 70 |
| d. Indikator Tekstur .....                    | 73 |
| e. Indikator Penampilan.....                  | 75 |
| C. Pembahasan.....                            | 78 |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>             |    |
| A. Kesimpulan .....                           | 82 |
| B. Saran .....                                | 83 |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                         |    |
| <b>LAMPIRAN</b>                               |    |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Resep Brownies.....  | 14 |
| Tabel 2.2 Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Brownies Kukus .....  | 17 |
| Tabel 2.3 Kandungan Gizi Dalam Kacang Merah Per 100 gram .....   | 23 |
| Tabel 2.4 Perbandingan Nilai Gizi Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu per 100 gram.....  | 23 |
| Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu .....   | 34 |
| Tabel 3.1 Formula Brownies Kukus Tepung Kacang Merah .....   | 42 |
| Tabel 3.2 Alat Eksperimen.....   | 43 |
| Tabel 3.3 Skoring Kuesioner.....   | 48 |
| Tabel 3.4 Ringkasan Metode Pengumpulan Data .....  | 49 |
| Tabel 4.1 Kalkulasi Biaya Produksi Brownies Kukus Tepung Kacang Merah  | 52 |
| Tabel 4.2 Resep Brownies Kukus Tepung Kacang Merah .....   | 54 |
| Tabel 4.3 Alat Eksperimen.....   | 56 |
| Tabel 4.4 Analisis Frequency Aspek Warna Coklat Pekat, Aroma Harum, Aroma Apek, Rasa Gurih Ideal, Manis Ideal, Tekstur Bantat, Tekstur Berpori Halus, Penampilan Tidak Mengembang dan Penampilan Mengembang..... | 63 |
| Tabel 4.5 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Warna Coklat Pekat Produk Brownies kukus Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Merah .....   | 65 |
| Tabel 4.6 Normalisasi Distribusi Respon Konsumen Indikator Warna .....   | 66 |

|   |    |
|---|----|
| Tabel 4.7 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Aroma Harum dan Aroma Apek Produk Brownies kukus Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Merah .....                            | 68 |
| Tabel 4.8 Normalisasi Distribusi Respon Konsumen Indikator Warna.....   | 69 |
| Tabel 4.9 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Rasa Gurih Ideal dan Rasa Manis Ideal Produk Brownies kukus Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Merah .....                 | 71 |
| Tabel 4.10 Normalisasi Distribusi Respon Konsumen Indikator Rasa.....   | 72 |
| Tabel 4.11 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Tekstur Bantat dan Tekstur Berpori Halus Produk Brownies kukus Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Merah .....             | 73 |
| Tabel 4.12 Normalisasi Distribusi Respon Konsumen Indikator Tektur.....   | 75 |
| Tabel 4.13 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Penampilan Tidak Mengembang dan Penampilan Mengembang Produk Brownies kukus Yang Diolah Menggunakan Tepung Kacang Merah..... | 76 |
| Tabel 4.14 Normalisasi Distribusi Respon Konsumen Indikator Penampilan.   | 78 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1.1 Timbangan.....                                       | 17 |
| Gambar 1.2 Mangkok adonan (mixing bowl) .....                   | 17 |
| Gambar 1.3 Sendok.....  | 17 |
| Gambar 1.4 Panci .....  | 17 |
| Gambar 1.5 Spatula.....   | 17 |
| Gambar 1.6 Mixer .....  | 18 |
| Gambar 1.7 Saringan.....  | 18 |
| Gambar 1.8 Kuas.....  | 18 |
| Gambar 1.9 Loyang.....  | 18 |
| Gambar 1.10 Pisau .....   | 18 |
| Gambar 2.11 Kacang Merah .....                                  | 21 |
| Gambar 4.1 Proses Penimbangan Bahan .....                       | 57 |
| Gambar 4.2 Proses Pencampuran adonan .....                      | 59 |
| Gambar 4.3 Proses PengukusanData Primer Maret (2022) .....      | 59 |
| Gambar 4.4 Pendinginan Brownies Kukus Tepung Kacang Merah ..... | 60 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Pengantar Responden

Lampiran 2. Responden

Lampiran 3. Pedoman Wawancara Seleksi Calon Responden

Lampiran 4. Pedoman Wawancara Narasumber Kualitas Produk Brownies

Lampiran 5. Lembar Kuesioner

Lampiran 6. Daftar Penilaian Responden

Lampiran 7. Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan dalam menggantikan fungsi tepung terigu dalam pengolahan *Brownies* Kukus Tepung Kacang merah. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang tergolong dalam kelompok polong-polongan seperti kacang kedelai, ataupun kacang hijau. Kacang merah merupakan sumber protein yang baik bagi tubuh karena kacang merah memiliki kandungan protein lengkap, dan mengandung asam amino yang bergizi.

Pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah dapat memperpanjang masa simpan kacang merah dan memberikan peluang aplikasi lebih luas. Tepung kacang merah dapat digunakan sebagai campuran pada berbagai produk seperti kue, *brownies cake* dan *cookies*.

*Brownies* dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu *brownies* panggang dan *brownies* kukus. *Brownies* dapat dibedakan berdasarkan metode pematangan adonan *brownies*. Adonan *brownies* panggang dimatangkan dengan metode pemanggangan sedangkan adonan *brownies* kukus dimatangkan dengan metode pengukusan.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dengan menggunakan teknik kuesioner/angket. Data penelitian diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 18 responden khusus yang diperoleh melalui teknik *purposive sampling*. Metode analisis data yang digunakan deskriptif kuantitatif mencari nilai rata-rata indikator kualitas makanan. Data yang didapatkan kemudian diolah menggunakan program *IBM SPSS Statistic 26*.

Hasil analisis data respon konsumen tingkat kemiripan kualitas *Brownies* Kukus Tepung Kacang Merah dan *Brownies* Kukus Amanda diperoleh rata-rata tertinggi tingkat kemiripan kualitas produk pada indikator yaitu rasa manis ideal dengan nilai rata-rata 3.78, indikator warna coklat pekat dengan nilai rata-rata 3.67 dan indikator penampilan memiliki nilai rata-rata 3.67. Indikator aroma apek, tekstur bantat dan penampilan tidak mengembang memiliki respon paling rendah terhadap tingkat kemiripan kualitas yaitu dengan nilai mode 1.33 atau dengan pernyataan tidak menyerupai dan nilai rata-rata 1 dari nilai maksimal 4

**Kata kunci : Tepung Kacang Merah, *Brownies*, Kualitas Makanan**



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

*Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. *Pastry* adalah jenis makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran. Jenis makanan ini biasanya disajikan sebagai hidangan penutup (Sudewi, dkk, 2015:8).

*Brownies* merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang memiliki bentuk dan tekstur yang menyerupai kue bolu, namun memiliki warna coklat kehitaman seperti kue coklat. *Brownies* ini berasal dari Boston, United State America dan pertama kali muncul diawal abad ke-20 (Hochman, 2015:67).

*Brownies* dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu *brownies* panggang dan *brownies* kukus. *Brownies* dapat dibedakan berdasarkan metode pematangan adonan *brownies*. Adonan *brownies* panggang dimatangkan dengan metode pemanggangan sedangkan adonan *brownies* kukus dimatangkan dengan metode pengukusan.

Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Dalam pembuatan *brownies* menggunakan bahan baku utama berupa tepung

terigu. Tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan dari bulir gandum yang sebelumnya sudah terlebih dahulu melalui proses penggilingan.

Tepung terigu mengandung protein yang berbentuk gluten yang berperan dalam menentukan kualitas kenyal dan elastik suatu makanan yang dihasilkannya. Indonesia memiliki konsumsi yang besar terhadap produk tepung terigu, sedangkan kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia masih rendah. Tingkat produksi tepung terigu nasional masih rendah dan tingginya permintaan produk tepung terigu menyebabkan harga tepung terigu dirasakan oleh konsumen masih tinggi (Fasano, 2015:5).

Menurut Nuraidah (2015:7) bahan baku tepung terigu berasal dari biji gandum sehingga ketersediaannya ditentukan oleh produksi pertanian gandum. Produksi gandum nasional belum mampu memenuhi total permintaan dalam negeri sehingga dari tahun ke tahun terjadi peningkatan gandum dari negara lain. Hal ini menyebabkan program peningkatan bahan pangan nasional tidak tumbuh dan berkembang.

Pensubstitusian tepung terigu dapat dilakukan dengan menggunakan tepung kacang merah yang memiliki kandungan protein baik. Penggunaan kacang merah sebagai bahan utama tidak hanya baik untuk kesehatan namun juga dapat meningkatkan penggunaan bahan lokal. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang tergolong dalam kelompok polong-polongan seperti kacang kedelai, ataupun kacang hijau. Kacang merah merupakan sumber protein yang baik

bagi tubuh karena kacang merah memiliki kandungan protein lengkap, dan mengandung asam amino yang bergizi.

Menurut Made Astawa (2015:20-21) kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminosae*) yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi. Kandungan serat yang tinggi menyebabkan kacang merah dapat membantu mencegah penyakit jantung koroner. Kacang merah juga memiliki indeks glikemik yang rendah sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan risiko timbulnya diabetes. Kacang merah juga mengandung senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan dalam tubuh.

Dibandingkan kacang-kacang lainnya, kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Menurut Heni Maria (2018:94) kadar serat pada kacang merah jauh lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum dan gandum.

Selain diolah menjadi produk tersebut, kacang merah dapat diolah menjadi tepung. Pengolahan kacang merah menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan kacang merah itu dan memberikan peluang aplikasi lebih luas. Tepung kacang merah merupakan hasil penggilingan kacang merah yang telah melalui tahapan pengukusan kemudian

dikeringkan. Tepung kacang merah dapat digunakan sebagai campuran pada berbagai produk seperti roti, *brownies*, *cake* dan *cookies*.

Berdasarkan uraian diatas, untuk mengoptimalkan bahan dasar dalam pembuatan *brownies* kukus maka dilakukan pembuatan *brownies* kukus dengan substitusi tepung kacang merah. Peneliti melakukan eksperimen ini sebagai salah satu inovasi dan cara alternatif dalam mengolah dan memanfaatkan kacang merah serta untuk mengetahui apakah penggunaan tepung kacang merah sebagai bahan dasar dalam pembuatan *brownies* kukus layak dikonsumsi dan bagaimana penilaian tingkat kesukaan responden terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur makanan yaitu *brownies* kukus berbahan dasar tepung kacang merah.

Dari ulasan latar belakang di atas telah dijelaskan kacang merah mengandung banyak manfaat, salah satunya dapat diaplikasikan pada pembuatan *brownies* kukus berbahan dasar tepung kacang merah . Maka dari itu peneliti tertarik untuk mengambil judul **“EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: *“Apakah tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan*

*brownies kukus yang ditinjau dari kualitas hasil produk brownies kukus tepung kacang merah yang menggunakan tepung terigu terhadap kualitas brownies kukus aslinya?.*

### **C. Batasan Masalah**

Dengan penelitian ini penulis menitik beratkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus, Batasan masalah dalam penelitian ini adalah apakah tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu ditinjau berdasarkan kualitas produk *brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah terhadap kualitas *brownies* aslinya.

### **D. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah: *Untuk mengetahui apakah tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownies kukus yang ditinjau dari kualitas produk brownies kukus yang menggunakan tepung terigu terhadap kualitas brownies kukus aslinya.*

### **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

### 1. Manfaat Bagi Masyarakat

Bahwa tepung kacang merah dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *brownies* kukus sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil kacang merah dan meningkatkan minat masyarakat terhadap *brownies* kukus yang berbahan dasar tepung kacang merah.

### 2. Manfaat Bagi Lembaga

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan tepung kacang merah dan penggunaan bahan yang akan digunakan.

### 3. Manfaat Bagi STP AMPTA

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih mendorong jiwa wirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain, serta dapat menyajikan data mengenai produk olahan *brownies* kukus berbahan dasar tepung kacang merah.