

**SKRIPSI**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR**  
**TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia Ensiformis*) SEBAGAI**  
**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**



**Disusun Oleh :**

**WINA MELIA ISWARI**

**318101302**

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

**2022**

**SKRIPSI**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR**  
**TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia Ensiformis*) SEBAGAI**  
**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**



**Diajukan Untuk Syarat Guna Memperoleh**  
**Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh :**

**Wina Melia Iswari**

**318101302**

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

**2022**

HALAMAN PENGESAHAN  
EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR  
TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia Ensiformis*) SEBAGAI  
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
SKRIPSI



Oleh:

WINA MELLA ISWARI

NO. MHS: 318101302

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, MM  
NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN DASAR  
TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Conavalia Fusiformis*) SEBAGAI  
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**

**SKRIPSI**



**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Drs. Budi Hermawan, M.M  
NIDN: 0523026601

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

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

Marsudi  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM  
NIDN. 0526125901

## SURAT PENYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wina Melia Iswari

NIM : 318101302

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **"Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Berbahan Dasar Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu"** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Juni 2022



Wina Melia Iswari

## **HALAMAN MOTTO**

“Berbuat untuk sebuah harapan, yang tidak lagi dikeluhkan tetapi diperjuangkan.”

**(Najwa Shihab)**

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

**(QS. Al – Baqarah : 286)**

“Jangan pernah percaya kepada siapapun terkecuali Allah dan diri sendiri.”

**(Wina Melia Iswari)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ayahku (Puji Widodo) dan Ibuku (Sutinah) yang telah senantiasa mencurahkan kasih sayang, semangat, dan dukungan serta doa kepada penulis.
2. Adikku (Rahma Fajar Wati) tersayang, keluargaku di Lampung dan Iqbal Firmansyah yang telah membantu saya dalam proses pembuatan tepung kacang koro pedang.
3. Terimakasih untuk sahabatku Angel, Bilal, Duhan, Fina, Jupri, Yuli, Serifah, Yohana, Chandra, Windi, Eti, Nining dan semua temanku yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah mendoakan saya.
4. Terimakasih kepada para Expert ( Chef Monalisa Saputri , Chef Banny Kuswara dan Chef Ari Irmansyah) yang telah membantu dan memberikan arahan dalam proses pembuatan eksperimen brownies kukus.
5. Almamater ku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak dan Ibu dosen pembimbing dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tidak ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis dapat menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen jasa anda akan selalu terpatrit di hati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillahirabbil'alamiin, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah-Nya yang tiada terkira, tidak lupa sholawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabat-Nya dan kita selaku umatnya hingga akhir zaman. Dengan usaha keras, sabar, dan sepuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sekaligus dosen pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.



2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku Penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi ini.
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 dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengajaran dan bekal ilmu.
6. Sahabat dan teman-teman terimakasih atas do'a, nasehat, hiburan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
7. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian.

Semoga dengan selesainya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat dalam menambah ilmu bagi pembaca yang mempelajarinya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih. Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, Juni 2022

Wina Melia Iswari

## 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>SURAT 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 GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Landasan Teori .....	8

1. Tinjauan Umum.....	8
2. Bahan Brownies.....	16
3. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Brownies.....	24
4. Resep dan Proses Pembuatan Brownies Tepung Terigu .....	30
5. Kriteria Makanan .....	34
B. Kerangka Pemikiran.....	36
C. Penelitian Terdahulu .....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
A. Jenis Penelitian .....	43
B. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	43
C. Populasi dan Sampel .....	44
D. Metode Pengumpulan Data.....	45
E. Metode Analisis Data.....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>51</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	51
1. Kajian Produk .....	52
2. Eksperimen Brownies Kukus Tepung Kacang Koro Pedang .	53
3. Tahap Persiapan Bahan.....	59
4. Tahap Persiapan Alat .....	60
5. Tahap Penimbangan Bahan .....	60
6. Tahap Pelaksanaan.....	62
7. Tahap Penyelesaian.....	65

B. Hasil Penelitian .....	66
1. Karakteristik Responden.....	66
2. Data Hasil Kuesioner Penelitian .....	68
C. Pembahasan .....	71
1. Indikator Warna .....	71
2. Indikator Penampilan.....	73
3. Indikator Tekstur .....	75
4. Indikator Aroma.....	77
5. Indikator Rasa .....	79
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>84</b>
A. Kesimpulan.....	84
B. Saran .....	86

**DAFTAR PUSTAKA**

**DAFTAR LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanamanan Kacang Koro Pedang.....	10
Gambar 2.2 Biji Kacang Koro Pedang.....	10
Gambar 2.3 Tepung Kacang Koro Pedang .....	10
Gambar 2.4 Penimbangan Kacang Koro Pedang.....	11
Gambar 2.5 Pencucian Kacang Koro Pedang .....	11
Gambar 2.6 Perendaman Kacang Koro Pedang.....	12
Gambar 2.7 Pengerebusan Kacang Koro Pedang .....	12
Gambar 2.8 Pengelupasan Kacang Koro Pedang.....	13
Gambar 2.9 Penjemuran Kacang Koro Pedang.....	13
Gambar 2.10 Hasil Tepung Kacang Koro Pedang.....	13
Gambar 2.11 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Koro Pedang .....	14
Gambar 2.12 Tepung Terigu.....	16
Gambar 2.13 Margarine .....	17
Gambar 2.14 Telur .....	19
Gambar 2.15 Gula Pasir .....	21
Gambar 2.16 Coklat Batangan .....	22
Gambar 2.17 Ovalett.....	23
Gambar 2.18 Timbangan.....	24
Gambar 2.19 Mixer .....	25
Gambar 2.20 Bowl .....	26
Gambar 2.21 Spatula.....	26

Gambar 2.22 Loyang.....	27
Gambar 2.23 Kertas Roti.....	27
Gambar 2.24 Kitchen Timer .....	28
Gambar 2.25 Kuas.....	28
Gambar 2.26 Strainer dan Sendok .....	28
Gambar 2.27 Pengukus .....	29
Gambar 2.28 Kompor.....	29
Gambar 2.29 Kerangka Pemikiran.....	37
Gambar 4.1 Menimbang Tepung Kacang Koro Pedang .....	61
Gambar 4.2 Menimbang Gula Pasir.....	61
Gambar 4.3 Menimbang Margarine .....	61
Gambar 4.4 Menimbang Cokelat Bubuk .....	62
Gambar 4.5 Menimbang Cokelat Batangan.....	62
Gambar 4.6 Pencampuran Telur, Gula dan SP Dengan Mixer .....	63
Gambar 4.7 Memasukan Bahan Kering .....	63
Gambar 4.8 Pencampuran Margarine dan Cokelat Leleh .....	64
Gambar 4.9 Adonan Yang Sudah Siap .....	64
Gambar 4.10 Pencetakan Adonan.....	64
Gambar 4.11 Pengukusan.....	65
Gambar 4.12 Pendinginan, Pematangan, dan Pengemasan .....	65

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Kacang Koro Pedang per 100 gr.....	10
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 gr .....	17
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Margarine Tiap 100 Gram .....	18
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Telur Per 100 Gram .....	20
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Gula Halus Tiap 100 Gram.....	22
Tabel 2.6 Resep Dasar Brownies Kukus Tepung Terigu.....	30
Tabel 3.1 Skala Likert.....	48
Tabel 3.2 Interval Kesukaan .....	50
Tabel 4.1 Resep Dasar Brownies Kukus Tepung Terigu.....	53
Tabel 4.2 Resep Brownies Kukus Tepung Kacang Koro Pedang ( Eksperimen 1 ) .....	54
Tabel 4.3 Resep Brownies Kukus Tepung Kacang Koro Pedang ( Eksperimen 2 ) .....	56
Tabel 4.4 Resep Brownies Kukus Tepung Kacang Koro Pedang ( Eksperimen 3 ) .....	58
Tabel 4.5 Alat Eksperimen Brownies Kukus Tepung Kacang Koro Pedang ..	60
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	66
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Jurusan Prodi .....	67
Tabel 4.8 Data Hasil Kuesioner Penelitian .....	69
Tabel 4.9 Pengelompokan Skor Penilaian .....	70

Tabel 4.10 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Warna .....	72
Tabel 4.11 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Penampilan.....	74
Tabel 4.12 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Tekstur.....	76
Tabel 4.13 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Aroma.....	77
Tabel 4.14 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Rasa .....	80
Tabel 4.15 Data Hasil Uji Hedonik Brownies Kukus Tepung Kacang Koro	
Pedang Indikator Warna, Penampilan, Tekstur, Aroma dan Rasa ..	82



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Surat Permohonan Penelitian
Lampiran 2	Kuesioner
Lampiran 3	Data Hasil Kuisisioner Penelitian
Lampiran 4	Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Tepung kacang koro pedang merupakan salah satu metode pengolahan kacang koro pedang untuk dijadikan bahan olahan utama untuk berbagai variasi makanan sebagai pengganti tepung terigu. Keunggulan tepung kacang koro pedang dari olahan lainnya yaitu memiliki masa simpan yang lebih lama, nilai ekonomis tinggi, dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti *cookies*, kue dan roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan tepung kacang koro pedang pada olahan *brownies* kukus dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang berjumlah 20 responden yang terdiri dari mahasiswa/I STP AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dan eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji hedonik. variabel yang diukur adalah warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini menganalisis data dengan *excel* yang didapat dari cara melakukan eksperimen kemudian menarik kesimpulan berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa *expert*, serta mahasiswa/I STP AMPTA Yogyakarta. Disamping itu pembahasan tingkat kesukaan makanan yang terdiri dari faktor warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa. Hal ini karena tingkat kesukaan makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan yang artinya tingkat kesukaan makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil analisis eksperimen mengenai tepung kacang koro pedang ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung kacang koro pedang pada olahan *brownies* kukus, ini terbukti bahwa faktor warna pada *brownies* kukus tepung kacang koro pedang “sangat suka” respon positif tersebut rata-rata pada skala 5. Kemudian faktor penampilan pada *brownies* kukus tepung kacang koro pedang “suka” rata-rata pada skala 4. kemudian untuk tekstur tepung kacang koro pedang ini “suka” rata-rata diberi skala 4. Selanjutnya untuk aroma tepung kacang koro pedang ini “cukup suka” rata-rata skala 3. Dan untuk rasanya “sangat suka” dan respon positif dengan rata-rata pada skala 5. Sehingga pada pembuatan *brownies* kukus tepung kacang koro pedang ini berhasil dan sudah diterima oleh masyarakat.

**Kata kunci:** eksperimen, tingkat kesukaan makanan, tepung kacang koro pedang

## **ABSTRACT**

*Peanut flour is one of the processing methods for sword koro beans to be used as the main processed material for a variety of foods as a substitute for wheat flour. The advantages of the sword bean flour from other preparations are that it has a longer shelf life, high economic value, can be processed into various products such as cookies, cakes and bread. This study aims to determine the level of preference for swordfish flour in processed steamed brownies with consumer responses as a research approach totaling 20 respondents consisting of students of STP AMPTA Yogyakarta.*

*This research uses quantitative research methods and the experiment used in this research is the hedonic test. The variables measured were color, appearance, texture, aroma and taste. This study analyzes data using excel obtained from conducting experiments and then draws conclusions based on consumer answers with the results of interviews with several experts, as well as students of STP AMPTA Yogyakarta. In addition, the discussion of the level of food preferences consisting of color, appearance, texture, aroma and race factors. This is because the level of food preference and consumer response is an inseparable unit, which means that the level of food preference is the basis of consumer response.*

*The results of the experimental analysis of this sword koro bean flour have been observed by the researchers by maximizing the quality of sword koro bean flour in processed steamed brownies, it is evident that the color factor in the steamed koro sword flour brownies "very like" the positive response on average on a scale of 5. Then the appearance factor on the sworded koro bean flour steamed brownies "likes" on a scale of 4. on average, then for the texture of this sword koro bean flour "like" the average is given a scale of 4. Next for the aroma of this sword koro bean flour is "quite like" the average scale is 3. And the taste is "very like" and the response is positive with an average on a scale of 5. So that the making of koro sword flour steamed brownies is successful and has been accepted by the community.*

**Key words:** *experiment, food preference level, swordfish koro bean flour*

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

*Brownies* kali pertama dihidangkan dalam acara *World Columbian Exposition of 1983* yang digelar di Chicago, Amerika Serikat. Menurut sejarahnya, *brownies* adalah kue coklat yang gagal karena lupa memasukan bahan pengembang oleh seorang juru masaknya , kue tersebut mempunyai tekstur dalam yang *moist* (lembab), bagian atas *brownies* bertekstur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat. Namun kegagalan kue *brownies* tersebut menjadi disukai banyak orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, selain itu *brownies* juga cocok dihidangkan untuk cemilan karena disajikan dalam potongan-potongan kecil (Mulyati, 2015).

*Brownies* dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu *brownies* panggang dan *brownies* kukus. *Brownies* tersebut dibedakan berdasarkan metode pematangan adonan *brownies*. Adonan *brownies* panggang dimatangkan dengan metode pemanggangan sedangkan adonan *brownies* kukus dimatangkan dengan metode pengukusan. Metode yang berbeda memberikan perbedaan karakteristik pada produk akhir *brownies*. *Brownies* panggang memiliki nilai sensasi basah saat di mulut yang lebih rendah dibandingkan *brownies* kukus. Menurut Apriadji (2008) . bahan-

bahan yang digunakan dalam pembuatan *brownies* adalah tepung terigu, lemak, telur, gula, coklat. Pada umumnya bahan utama dalam pembuatan *brownies* adalah terigu.

Tepung terigu merupakan tepung/bubuk halus yang berasal dari biji gandum (Aceng 2008). Penggunaan tepung terigu yang menjadi bahan utama dalam pembuatan berbagai macam makanan menjadikan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi tingginya impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain yaitu dengan mengganti tepung terigu dengan tepung kacang koro pedang.

Kacang koro pedang merupakan sejenis tanaman yang memiliki persamaan kandungan gizi dengan kedelai. Kacang koro pedang dibagi menjadi dua jenis yaitu kacang koro pedang biji merah dan kacang koro biji putih. Kacang koro pedang biji merah memiliki kandungan protein 32% dan kacang koro biji putih memiliki kandungan protein sebesar 27,4% (Nabilla, 2013). Kacang koro biji putih biasanya banyak di temukan di daerah Jawa Barat sedangkan kacang koro biji merah biasanya ditemukan di Jawa Tengah. Kandungan protein pada tanaman koro ini cukup tinggi hampir setara dengan kandungan protein hewani. Kandungan protein pada koro pedang tersusun atas albumin, globulin, glutelin (Andrew,dkk 2006).

Salah satu fungsi dari protein yang terdapat dari tepung kacang koro adalah globulin yaitu sebagai pembentuk emulsi pada pembuatan roti (Andrew,dkk 2006). Disamping kandungan proteinnya yang cukup tinggi diketahui tanaman koro juga mengandung vitamin B1 dan B2 (Doni, 2005). Komposisi kimia yang cukup besar yaitu kandungan karbohidrat dalam jenis polisakarida (amilosa dan amilopektin) dan protein pada koro pedang membuka peluang baru untuk memanfaatkan koro pedang sebagai bahan baku produk protein rich flour (PRF) atau tepung kaya protein (Subagio,dkk 2002). Selain manfaat tersebut, kacang koro memiliki kekurangan yaitu terkandungnya senyawa sianida yang bersifat toksik. Kandungan sianida pada kacang koro cukup tinggi yaitu sekitar 71,23mg/kg (Wiwik, 2014). Koro-koroan berpotensi sebagai pangan fungsional dengan adanya kandungan polifenol (Handjani 2008 dalam Hasyim 2013).

Alasan peneliti untuk memilih kacang koro pedang sebagai bahan eksperimen dalam pembuatan *brownies* adalah karena kacang koro pedang sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam membuat olahan makanan, dan harga kacang koro pedang di pasar cukup murah, sehingga dengan eksperimen yang peneliti buat, Upaya pemanfaatan kacang koro sebagai bahan baku pembuatan tepung diharapkan dapat membantu mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu , dan membuat inovasi olahan baru dari kacang koro pedang sebagai *brownies* serta memperkenalkan produk lokal selain itu dapat menunjang

harga jual kacang koro pedang dipasar akan naik dan semakin banyak minat masyarakat dalam mengolah kacang koro pedang sebagai bahan olahan makanan.

Harapan peneliti *brownies* kacang koro pedang ini akan menjadi pilihan cemilan bukan hanya enak namun sehat yang bisa dikonsumsi semua kalangan baik dari anak kecil hingga lansia. Sehingga *brownies* kacang koro pedang ini dapat digemari oleh masyarakat Indonesia seperti *brownies* pada umumnya. Di Indonesia, terdapat banyak tanaman kacang koro pedang namun belum banyak yang mengolahnya untuk dijadikan tepung pengganti terigu padahal pada saat ini *import* terigu di Indonesia sangat tinggi ini yang mendasari penggunaan tepung kacang koro sebagai salah satu upaya untuk mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia. Sehingga nantinya *brownies* koro yang dihasilkan tidak hanya kaya akan kandungan lemak dan karbohidrat saja tetapi mengandung nilai lebih yaitu kandungan proteinnya yang tinggi, maka dari itu peneliti akan menjawab permasalahan tersebut dengan membuat olahan *brownies* dari kacang koro pedang. Disini menurut peneliti *brownies* kacang koro pedang dapat bersaing dengan *brownies* pada umumnya, karena khasiat, kandungan dan kelebihan-kelebihan yang dimiliki oleh kacang koro pedang, oleh karena itu peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang “Pemanfaatan kacang koro pedang sebagai tepung pengganti bahan dasar pembuatan *brownies*”.

Berdasarkan pertimbangan latar belakang diatas penulis berkeinginan menyusun proposal ini dengan judul, “**Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Berbahan Dasar Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu**“

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diperoleh oleh peneliti maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Apakah tepung kacang koro pedang dapat digunakan menjadi bahan pembuatan *brownies* ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *brownies* kacang koro pedang ditinjau dari segi warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa ?

#### **C. Batasan Masalah**

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan dilakukan dan dibatasi hanya pada “ Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Berbahan Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu “.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian yang ingin dicapai penulis antara lain :

1. Untuk mengetahui apakah tepung kacang koro pedang dapat digunakan menjadi bahan pembuatan *brownies* .



2. Untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *brownies* tepung kacang koro pedang ditinjau dari segi warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk siapa saja yang ingin mengetahui maupun meningkatkan nilai guna dari *brownies* tepung kacang koro pedang, sehingga nilai guna dari *brownies* tepung kacang koro pedang menjadi lebih baik. Adapun manfaat yang diharapkan melalui penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi untuk mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan dari perkuliahan sehingga dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa. Serta penelitian ini diharapkan mampu untuk memberikan manfaat untuk penulis dan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

##### a. Bagi penulis

Karya tulis ini diharapkan dapat memotivasi penulis untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan dasar dari tepung tepung kacang koro yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis maupun orang lain.

##### b. Bagi akademis / lembaga

Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung kacang koro pedang untuk referensi dan masukan bagi mahasiswa.

Memberikan data tentang pembuatan *brownies* dengan substitusi tepung kacang koro pedang .

c. Bagi pembaca

Memberikan wawasan dan ide olahan dari tepung kacang koro pedang agar dapat dikonsumsi .

2. Meningkatkan pemanfaatan tepung kacang koro pedang sebagai produk olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi, serta menjadi prospek kedepan dalam mengembangkan usaha produk olahan dari tepung kacang koro pedang.