

**PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK *BROWNIES* PANGGANG
DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DENGAN SUSU BERAS**

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Kevin

No. MHS : 314100698

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISTA AMPTA YOGYAKARTA
2018**

**PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK *BROWNIES* PANGGANG
DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DENGAN SUSU BERAS**

SKRIPSI



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Perhotelan
Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

Oleh :

KEVIN

NO MHS: 314100698

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN
PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK *BROWNIES* PANGGANG
DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DENGAN SUSU BERAS
SKRIPSI



Oleh :

Kevin

NO MHS: 314100698

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, MM

NIDN. 0523036601

Setyo Prasiyono N.S.St, M.Sc

NIDN. 0523098001

Mengetahui Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanyo, S.St, M.M

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK *BROWNIES* PANGGANG
DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DENGAN SUSU BERAS
SKRIPSI

Disusun oleh:

Kevin

No. Mhs: 314100698

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal : 19 MEI 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Angela Ariani, S.H, MM.	(.....)
	NIDN. 053 010 600 1	
Pembimbing I	: Drs.Budi Hermawan, MM.	(.....)
	NIDN. 052 303 660 1	
Pembimbing II	: Setyo Prasiyono N.S.St, M.Sc	(.....)
	NIDN. 052 309 800 1	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno,M.M

NIDN. 051 002 002 2

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kevin

NIM : 314100698

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Perbandingan Kualitas Produk *Brownies* Panggang Dengan Substitusi Susu Sapi Dengan Susu Beras” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan 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 yang lazim.

Yogyakarta, 23 Mei 2018

Penulis

Kevin 314100698

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Perbandingan Kualitas Produk *Brownies* Panggang Dengan Substitusi Susu Sapi Dengan Susu Beras”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Budi hermawan, MM. sebagai pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono N., M.Sc. sebagai pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Angela Ariani, S.H, M.M. sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPA Yogyakarta.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 21 Mei 2018

Penulis

HALAMAN MOTTO

“Learn from yesterday, live for today, hope for tomorrow. The important thing is not to stop questioning.”

“Belajar dari kemarin, hidup untuk hari ini, berharap untuk hari esok. Dan yang terpenting adalah jangan sampai berhenti bertanya.

(Albert Einstein)

“Success is walking from failure to failure with no loss of enthusiasm.”

“Sukses berjalan dari kegagalan satu menuju kegagalan lain tanpa kehilangan semangat dan antusias”

(Winston Churchill)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kupersembahkan skripsi ini untuk keluarga tercinta, Mama dan Papa serta kakak kakakku ,dan partner yang selalu menemani Stephanie Wirani yang selalu memberikan semangat, dukungan moril maupun materi serta doa untuk kesuksesan saya.

Tak luput sahabat yang senantiasa membimbing serta menemani kegiatan sehari hari serta tinggal bersama, Trikardo Wijaya, dan keluarga ADH A-2014 yang sangat baik dalam menemani perjalanan perkuliahan di STP AMPTA, Terima kasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa STP AMPTA serta kepada para dosen, dosen pembimbing dan para staff di STP AMPTA.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Susu	7
2. Beras	11
3. Kandungan Nutrisi Beras Secara Umum	16

4. Definisi Beras Pecah Kulit.....	17
5. Kualitas Makanan	18
B. Kerangka Pemikiran	22
C. Penelitian Terdahulu	24
D. Hipotesis	25
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu	26
C. Populasi dan Sample.....	26
D. Variabel dan Indikator	27
E. Metode Pengumpulan Data	28
F. Metode Analisis Data	29
1. UJI HEDONIC	29
2. UJI FREIDMAN	30
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. PELAKSANAAN EKSPERIMEN	31
1. Pengertian Susu Beras	31
2. Peralatan Yang Digunakan	31
3. Cara Pembuatan	37
4. Brownies	38
5. Bahan Pembuatan Brownies	39
6. Penggunaan Alat	43

7. Proses Pembuatan Brownies	46
B. Data dan Analisis Data	47
1. Data Responden	47
2. Analisis Jawaban Responden	48
3. Analisis Data	52
C. Pembahasan.....	76
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	79
B. Saran	80
 DAFTAR PUSTAKA	82
 LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan Gizi Susu Beras (100ml)	11
Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Beras per 200gr/cup	17
Tabel 4.0 Recipe Susu Beras.....	37
Tabel 4.1 Kandungan Gizi Brownies /100gr	39
Tabel 4.2 Recipe Brownies Umum	39
Tabel 4.3 Recipe Brownies 50% Susu beras.....	40
Tabel 4.4 Recipe Brownies 75% Susu beras.....	40
Tabel 4.5 Recipe Brownies 100% Susu beras.....	41
Tabel 4.6 Usia Responden	47
Tabel 4.7 Jenis Kelamin Responden	48
Tabel 4.8 Rata – Rata Kesukaan Aspek Rasa	49
Tabel 4.9 Rata – Rata Kesukaan Aspek Aroma	50
Tabel 4.10 Rata – Rata Kesukaan Aspek Tekstur	51
Tabel 4.11 Rata – Rata Kesukaan Aspek Warna	52
Tabel 4.12 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Rasa	53
Tabel 4.13 Uji Friedman Aspek Rasa (<i>Mean Ranks</i>).....	54
Tabel 4.14 Uji Friedman Aspek Rasa (<i>Test Statistic</i>).....	55
Tabel 4.15 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Warna	56
Tabel 4.16 Uji Friedman Aspek Warna (<i>Mean Ranks</i>).....	57
Tabel 4.17 Uji Friedman Aspek Warna (<i>Test Statistic</i>)	58
Tabel 4.18 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Tekstur	59
Tabel 4.19 Uji Friedman Aspek Tekstur (<i>Mean Ranks</i>)	60
Tabel 4.20 Uji Friedman Aspek Tekstur (<i>Test Statistic</i>).....	61
Tabel 4.21 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Aroma	62

Tabel 4.22 Uji Friedman Aspek Aroma (<i>Mean Ranks</i>)	63
Tabel 4.23 Uji Friedman Aspek Aroma (<i>Test Statistic</i>)	64
Tabel 4.24 Mean Ranks Dominan	65
Tabel 4.25 Tabel Resampling Deskriptif Statistik Aspek Rasa	66
Tabel 4.26 Uji Friedman Aspek Rasa (mean ranks)	67
Tabel 4.27 Uji Friedman Aspek Rasa (Test Statistic).....	67
Tabel 4.28 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Tekstur.....	68
Tabel 4.29 Uji Friedman Aspek Tekstur (mean ranks).....	69
Tabel 4.30 Uji Friedman Aspek Tekstur (Test Statistic)	70
Tabel 4.31 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Aroma.....	71
Tabel 4.32 Uji Friedman Aspek Aroma (Mean Ranks).....	71
Tabel 4.33 Uji Friedman Aspek Aroma (Test Statistic)	72
Tabel 4.34 Tabel Deskriptif Statistik Aspek Warna	73
Tabel 4.35 Uji Friedman Aspek Warna (Mean Ranks).....	73
Tabel 4.36 Uji Friedman Aspek Warna (Test Statistic).....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Skema Kerangka Pikiran.....	23
Gambar 4.1 Basin	32
Gambar 4.2 Kulkas	33
Gambar 4.3 Spatula	34
Gambar 4.4 Blender	34
Gambar 4.5 Wajan	35
Gambar 4.6 Panci	35
Gambar 4.7 Kain Kasa	36
Gambar 4.8 Kompor	36
Gambar 4.9 Skema Pembuatan Susu Beras	38
Gambar 4.10 Mixing Bowl	41
Gambar 4.11 Mixer	42
Gambar 4.12 Spatula	42
Gambar 4.13 Loyang Brownies	42
Gambar 4.14 Kompor	43
Gambar 4.15 Oven	43
Gambar 4.16 Timbangan Digital	43
Gambar 4.17 Mangkok Kecil	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Formulir Penilaian Tingkat Kesukaan

Lampiran 3 Bahan dan Proses Eksperimen

Lampiran 4 Foto Brownies Hasil Eksperimen

Lampiran 5 Daftar Nama Responden

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Perbandingan Kualitas Produk Brownies Panggang Dengan Substitusi Susu Sapi Dengan Susu Beras merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan 3 (tiga) jenis perlakuan berbeda pada presentase susu beras yang digunakan yaitu, Brownies A dengan 50% susu beras, Brownies B dengan 75% susu beras, dan Brownies C dengan 100% susu beras.

Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian rasa, tekstur, aroma dan warna Brownies. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang diambil dengan teknik purposive sampling dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengenai brownies pada umumnya untuk membuktikan apakah ada perbedaan produk. Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan uji friedman.

Hasil friedman menunjukkan ada perbedaan tingkat kesukaan brownies pada atribut rasa, tekstur, aroma dan warna dengan hasil analisis SPSS yaitu: (1) Brownies A atribut rasa 2.23, atribut tekstur 2.25, atribut aroma 2.30 dan atribut warna 2.17 (2) Brownies B atribut rasa 1.85, atribut tekstur 1.82, atribut aroma 1.87 dan atribut warna 2.17, (3) Brownies C dari atribut rasa 1.92, atribut tekstur 1.93, atribut aroma 1.83 dan atribut warna 1.92. Nilai f hitung hasil analisis memiliki nilai yang lebih besar dari nilai f tabel 3.35 berdasarkan taraf signifikansi 95% (nilai f hitung > nilai f tabel). Jadi, antara brownies A dan B, Brownies A dan C, maupun brownies B dan C mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan atribut rasa, tekstur, aroma dan warna.

Kualitas yang dihasilkan dari produk brownies dengan menggunakan substitusi 50% susu beras dan 50% susu sapi menghasilkan rasa manis yang pas, tidak menimbulkan rasa pahit, tekstur yang sedikit lembut, sedikit kering, seret dimakan, aroma susu beras yang tidak kuat, serta warna yang coklat. Kemudian kualitas produk dengan menggunakan substitusi 75% susu beras menghasilkan rasa yang tidak terlalu manis, tidak pahit, tekstur yang sedikit lebih basah, lembut, aroma beras yang kurang kuat, serta warna coklat kehitaman. Kualitas produk brownies dengan menggunakan substitusi susu beras 100% menghasilkan rasa manis yang pas, menimbulkan rasa pahit, tekstur yang lembut, padat dan basah, aroma yang tidak terlalu kuat, serta warna mencenderungi pekat hitam.

Produk yang paling disukai oleh konsumen adalah produk dengan menggunakan 50% susu beras dengan kualitas rasa yang seimbang, tidak menimbulkan rasa pahit, tekstur yang lembut, padat dan sedikit kering, dengan aroma yang tidak terlalu kuat dan warna coklat. Dapat ditarik kesimpulan bahwa besarnya presentase susu beras yang digunakan sangat berpengaruh terhadap hasil jadi brownies dan susu beras mampu digunakan sebagai bahan substitusi susu sapi dalam pembuatan brownies.

Kata kunci : Brownies, susu beras, substitusi.

ABSTRAC

Study with the title of Product quality comparison of roasted brownies with substitution of milk with rice milk, is a type of study using quantitative research with experimental methods. The purpose of this study is to test a phenomenon to other phenomena. The experiment using 3 different types of treatment on using rice milk percentage, Brownies A with using 50% of rice milk, Brownies B with using 75% of rice milk, and Brownies C with using 100% of rice milk.

Data collection methods using subjective assesment of sensory test taken from the assessment of respondents that includes taste, texture, flavour, and colour of brownies. Respondens of this study are 30 people taken by purposive sampling technique with consideration that includes knowledge about brownies in general to prove whether is difference of products. Data analysis methods to test hypothesis using friedman test.

The result of friedman shows there are difference of brownie likes level on taste, texture, aroma and color attribute with SPSS analysis result: (1) Brownies A flavor attribute 2.23, texture attribute 2.25, aroma attribute 2.30 and color attribute 2.17 (2) Brownies B flavor attribute 1.85, texture attribute 1.82, attribute of scent 1.87 and color attribute 2.17, (3) Brownies C from flavor attribute 1.92, texture attribute 1.93, attribute of aroma 1.83 and color attribute 1.92. The value of f arithmetic analysis results has a value greater than the value of f table 3.35 based on the level of significance 95% (value f arithmetic > f table value). So, between brownies A and B, Brownies A and C, and brownies B and C have a level different tastes based on taste, texture, aroma and color attributes.

The quality produced from brownies products using 50% substitution of rice milk and 50% cow milk produces a taste that is balanced sweet, does not cause bitterness, soft, slightly drier texture, drag eaten, the aroma of rice milk is not strong, and the color is brown . Then the quality of the product with the substitution of 75% rice milk produces a taste that is not too sweet, not bitter, slightly wetter texture, soft, less strong rice aroma, and blackish brown color. The quality of brownies products using 100% rice milk substitution produces a sweet taste that fits, does not cause bitterness, soft texture, solid and wet, the aroma is not too strong, and the color tends to dark black.

The most favored products brownies by consumer after repeat testing is the product with using 50% rice milk with balanced taste, non bitter, soft texture, solid, and slightly dry. So it can be concluded that the different of percentage of rice milk used is very influential on the results of brownies, and rice milk can be used as a substitute for cow's milk in production of brownies.

Keywords : Brownies, Rice milk, Subtitution

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia pariwisata sangat pesat di Indonesia. Tidak hanya akomodasi yang sangat diperlukan, bahwa kuliner sangat berperan penting dalam kegiatan berpariwisata. Kuliner mengalami perkembangan yang pesat dari masa ke masa. Terlihat dari bentuk dan bahan baku yang digunakan, serta cara pengolahan yang sangat modern mengikuti perkembangan jaman dari makanan berat hingga hidangan penutup, salah satu contoh dessert tersebut adalah *Brownies*.

Brownies merupakan produk pastry yang sangat populer dan umum dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. *Brownies* pada umumnya berbentuk persegi panjang. Dikembangkan di Amerika pada akhir abad 19 dan dipopulerkan di Amerika Serikat dan Kanada pada abad 20. *Brownies merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake. (Astawan, 2009:51).*

Salah satu bahan yang digunakan dalam mengolah adalah susu. Susu merupakan minuman yang sudah sangat umum terdengar ditelinga kita. Minuman dengan warna putih keruh berasal dari susu sapi ini, sudah sangat dikenal sebagai minuman yang kaya nutrisi dan baik bagi kesehatan pada tubuh kita serta dapat mencegah kolestrol.

Seiring dengan berkembangnya pangan saat ini, manusia menemukan bahwa susu tidak hanya bisa didapat dari hewan. Susu juga bisa didapat dari ekstrak dari berbagai biji – bijian. Biji – bijian tersebut digiling dan disaring hasilnya untuk mendapatkan susu yang berupa susu nabati.

Susu beras adalah salah satu produk alternatif dari susu hewani. Proses pembuatan yang sederhana dan bahan dasar yang mudah didapat, maka tidak sulit untuk mendapatkan susu beras. Susu beras dapat menjadi pilihan yang baik bagi masyarakat yang mengalami alergi laktosa, yang tidak mampu mengonsumsi susu sapi. Susu beras menjadi pilihan terbaik untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuh.

Susu beras mengandung lemak dan kolestrol yang rendah. Susu beras juga mengandung vitamin B12 dan B3 serta kaya antioksidan yang sangat baik untuk proses metabolisme dalam tubuh, serta dapat mengontrol tekanan darah. Susu beras menjadi pilihan untuk orang yang sedang melakukan diet.

Adapun komparasi kandungan gizi pada susu beras dan susu sapi adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Perbandingan Gizi Susu Beras (100ml)

Nilai Gizi	Jumlah	
	Susu Beras	Susu Sapi
Kalori (cal)	47	36
Protein (g)	2,8	3.5
Lemak (g)	0,97	0,1
Karbohidrat (g)	9,17	5.1
Kalsium (mg)	118	123
Fosfor (mg)	56	97
Besi (mg)	0,2	0,1
Vitamin B1 (mg)	0,063	0,04
Vitamin C (mg)	0	1
Air (g)	89,28	90.5

Sumber : Depkes RI. 2005 & National Nutrient Database USDA.

Berdasarkan perbandingan data diatas dapat disimpulkan bahwa susu beras dapat memenuhi kebutuhan tubuh sebagai pengganti susu sapi. Mengingat harga susu sapi yang relatif mahal, maka susu beras dapat menjadi pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan tubuh bagi masyarakat.

Penggunaan susu beras sebagai pengganti susu dalam pembuatan produk belum banyak dilakukan di Indonesia. Pengenalan penggunaan susu beras sebagai bahan substitusi ataupun sebagai kombinasi dari susu lainnya lebih mudah dilakukan, dengan cara diterapkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah *brownies* panggang.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian tentang **PERBANDINGAN KUALITAS PRODUK *BROWNIES* PANGGANG DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI DAN SUSU BERAS.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti akan merumuskan masalah, yaitu:

1. Apakah ada perbedaan kualitas produk *brownies* panggang dengan substitusi susu sapi dengan susu beras yang berdasarkan atribut rasa, warna, tekstur, dan aroma ?
2. Bagaimanakah perbandingan kualitas produk *brownies* panggang dilihat dari rasa, warna, tekstur, dan aroma dengan menggunakan bahan substitusi susu sapi dengan susu beras, produk manakah yang paling disukai oleh konsumen ?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini pada prinsipnya ingin mengetahui perbedaan kualitas dengan membandingkan produk *brownies* yang menggunakan susu sapi dengan substitusi susu beras. Masalah yang ingin diteliti agar tidak menyimpang dari bahasan masalah, maka penelitian yang akan dilakukan dibatasi hanya pada melihat perbedaan kualitas

dan tingkat kesukaan konsumen berdasarkan rasa, warna, tekstur, dan aroma dalam penggunaan susu beras sebagai substitusi susu sapi pada adonan *Brownies* dengan persentase 50%, 75%, dan 100%, dalam pembuatan adonan *brownies*. Pada komposisi 50% susu beras dan 50% susu sapi sebagai kombinasi A, komposisi 75% susu beras dan 25% susu sapi sebagai kombinasi B, komposisi 100% susu beras sebagai kombinasi C. *Brownies* yang akan diuji coba kepada responden adalah *brownies* polos yang tanpa diberikan *topping* agar pengaruh penggunaan kombinasi susu beras dapat dinilai dengan baik.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan kualitas produk *brownies* dengan substitusi susu sapi dengan susu beras yang berdasarkan atribut rasa, warna, tekstur, dan aroma.
2. Untuk mengetahui tanggapan konsumen terhadap produk *brownies* panggang dengan substitusi susu sapi dengan susu beras. Produk manakah yang paling disukai oleh konsumen.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini, antara lain :

a. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk mengetahui apakah susu beras dapat digunakan sebagai bahan pengganti susu sapi dalam pembuatan *Brownies*.

b. Bagi dunia kuliner

- 1) Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan dunia kuliner di Indonesia.
- 2) Secara khusus dapat menambah variasi olahan kuliner bagi pengusaha.

c. Bagi lembaga

Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperiment.