PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP PENGGUNAAN TEPUNG *NON-GLUTEN* (KOMBINASI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS

SKRIPSI

Oleh :

HERLINA DWI NURESA

NO. MHS : 316100879

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP PENGGUNAAN TEPUNG *NON-GLUTEN* (KOMBINASI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS

SKRIPSI

Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

HERLINA DWI NURESA
NO. MHS : 316100879

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP PENGGUNAAN TEPUNG *NON-GLUTEN* (KOMBINASI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS

Oleh :

HERLINA DWI NURESA
NO. MHS : 316100879

Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs.Prihatno, MM	Setyo Prasiyono, S.St.M.Sc
NIDN. 052 6125901	NIDN. 052 3098001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

Hermawan P.S.Sos, S.St. M.M
NIDN. 051 6057102

BERITA ACARA UJIAN

PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP PENGGUNAAN TEPUNG *NON-GLUTEN* (KOMBINASI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS

SKRIPSI

Oleh
HERLINA DWI NURESA
NO. MHS : 316100879
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Mona Eritreya N I. SIP Ma NIDN. 051 6097101	( )
Pembimbing I	: Drs.Prihatno, MM NIDN. 052 6125901	( )
Pembimbing II	: Setyo Prasiyono, S.St.M.Sc NIDN. 052 3098001	( )

Mengetahui

Ketua

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno, MM
NIDN. 052 6125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Herlina Dwi Nuresa

NIM : 316100879

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (A) 2016

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung *Non-Gluten* (Kombinasi Tepung Mocaf Dan Tepung Kedelai) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan peneitian 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, 19 Juli 2020

Herlina Dwi Nuresa

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)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti sapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan sesuai dengan apa yang diharapkan. Rasa bangga dan terima kasih peneliti persembahkan kepada :

1. Bapak dan Ibu tercinta, terima kasih untuk segala doa dan dukungannya baik moral maupun material yang selama ini telah diberikan sehingga mampu mengantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Ibu dan Bapak bahagia.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar yang selama ini telah membimbing, mengarahkan, dan selalu memberikan ilmu-ilmu yang tak ternilai bagi penulis.
3. Kakak serta keluargaku, terima kasih telah memberikan dukungan moral maupun material demi terlaksananya skripsi ini dengan baik.
4. Ferdian Bagus Dewangga, terima kasih atas segala kasih sayang, dukungan dan kesabaran yang membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Mareta Tri Wahyuni & Merita Sri Wahyudianti, terima kasih atas segala dukungan dan bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Sahabat-sahabatku tercinta, terima kasih untuk selalu memberikan dukungan dan semangat bagi penulis.
7. Teman-teman kelas ADH A 2016, terima kasih untuk kebersamaan selama duduk dibangku perkuliahan STP AMPTA Yogyakarta ini.

8. Serta terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf bila dalam penulisan skripsi ini terdapat banyak kesalahan.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas selesainya skripsi dengan judul "Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung *Non-Gluten* (Kombinasi Tepung Mocaf Dan Tepung Kedelai) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus". Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Mona Eritreya N I. SIP Ma selaku dosen penguji utama.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan serta pengarahan pada peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
3. Bapak Setyo Prasyono, S.ST,M.Sc selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam membimbing dan memberikan pengarahan serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan P.S.Sos, S.St. M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Bapak/Ibu Dosen serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu serta pengalaman yang sangat bermanfaat bagi peneliti.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu dalam proses penelitian dalam skripsi ini.

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

Yogyakarta, 19 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

BERITA ACARA UJIAN iv

PERNYATAAN v

HALAMAN MOTTO vi

HALAMAN PERSEMBAHAN vii

KATA PENGANTAR ix

DAFTAR ISI xi

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR GAMBAR xv

DAFTAR LAMPIRAN xvi

ABSTRAK xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 7
C. Batasan Masalah 7
D. Tujuan Penelitian 8
E. Manfaat Penelitian 8

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori 10
   1. Tepung *Non-Gluten* 10
   2. *Brownies* 14
   3. *Cooking Method* 22
   4. Kualitas Makanan 24
   5. Uji Kelayakan Resep 25
B. Kerangka Pemikiran 29
C. Penelitian Terdahulu 31

D. Hipotesis 33

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 34
B. Lokasi dan Waktu 34
C. Populasi dan Sampel 34
D. Variabel Penelitian 35
   1. Variabel Bebas 35
   2. Variabel Terikat 35
   3. Variabel Kontrol 36
E. Metode Pengumpulan Data 36
   1. Jenis Instrumen 36
   2. Uji Organoleptik 38
   3. Uji Kelayakan Instrumen 39
F. Metode Analisis Data 39
   1. Uji Kelayakan Variabel 40
   2. Jenis Metode Analisis 41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek 43
   1. Pengertian *Brownies* Kukus 43
   2. Bahan Pembuatan *Brownies* Kukus 43
      a. Formula Bahan *Brownies* Kukus 43
      b. Proses Pembuatam *Brownies* Kukus 44
B. Hasil Penelitian dan Analisis Data 58
   1. Uji Validitas dan Realibilitas 58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 73
B. Saran 76

DAFTAR PUSTAKA 78

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Komposisi Kimiawi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf 11

Tabel 2.2 Perbedaan Komposisi Kimia Tepung Mocaf dengan Tepung Singkong 12

Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Putih Telur dalam Berbagai Bahan Makanan Per 500 gram 13

Tabel 2.4 Bahan *Brownies* Kukus 17

Tabel 2.5 *Cooking Method* 23

Tabel 3.1 Rumus Analisis Varian Klasifikasi Tunggal 41

Tabel 4.1 Bahan *Brownies* Kukus 44

Tabel 4.2 Bahan *Brownies* Kukus 46

Tabel 4.3 Bahan *Brownies* Kukus 50

Tabel 4.4 Bahan *Brownies* Kukus 54

Tabel 4.5 Uji Validitas *Brownies* Terigu 59

Tabel 4.6 Uji Validitas *Brownies* Kombinasi 59

Tabel 4.7 Uji Reliabilitas 60

Tabel 4.8 Uji Normalitas 61

Tabel 4.9 Uji Homogenitas 62

Tabel 4.10 Uji ANOVA Indikator Warna 63

Tabel 4.11 Uji ANOVA Indikator Tekstur 65

Tabel 4.12 Uji ANOVA Indikator Aroma 67

Tabel 4.13 Uji ANOVA Indikator Rasa 69

Tabel 4.14 Uji ANOVA Indikator Penampilan 71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Timbangan 18

Gambar 2.2 Baskom 18

Gambar 2.3 Spatula 19

Gambar 2.4 *Mixer* 19

Gambar 2.5 Loyang 20

Gambar 2.6 Panci Kukusan 20

Gambar 2.7 Kompor 21

Gambar 2.8 Kerangka Pemikiran 30

Gambar 4.1 Tekstur *Brownies* Kukus Tepung Terigu 47

Gambar 4.2 Penampilan *Brownies* Kukus Tepung Terigu 48

Gambar 4.3 Tekstur *Brownies* Kukus Tepung Kombinasi 51

Gambar 4.4 Penampilan *Brownies* Kukus Tepung Kombinasi 52

Gambar 4.5 Tekstur *Brownies* Kukus Tepung Kombinasi 55

Gambar 4.6 Penampilan *Brownies* Kukus Tepung Kombinasi 56

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Penelitian
2. Lembar Bimbingan Skripsi
3. Kuesioner
4. Tabel Nilai r
5. Hasil Olah Data

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah tanggapan responden terhadap *Brownies* kukus berbahan dasar tepung *non-gluten* (kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai) dari indikator rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan jika dibandingkan dengan *Brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, dimana metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal, sebelumnya dilakukan uji prasyarat yaitu uji homogenitas dan uji normalitas.

Hasil penelitian dengan uji Anova dilihat dari indikator rasa menunjukkan (nilai signifikan > 0,05 = 0,831 > 0,05) menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara *Brownies* kukus tepung terigu dengan *Brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dari indikator rasa. Dari indikator tekstur menunjukkan (nilai signifikasi > 0,05 = 0,311 > 0,05) menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara *Brownies* kukus tepung terigu dengan *Brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dari indikator tekstur. Dari indikator aroma menunjukkan (nilai signifikan > 0,05 = 0,513 > 0,05) menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara *Brownies* kukus tepung terigu dengan *Brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dari indikator aroma. Dari indikator warna menunjukkan (nilai signifikan > 0,05 = 0,069 > 0,05) menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara *Brownies* kukus tepung terigu dengan *Brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dari indikator warna. Sedangkan dari indikator penampilan menunjukkan (nilai signifikan > 0,05 = 1,0 > 0,05) menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara *Brownies* kukus tepung terigu dengan *Brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dari indikator penampilan.

Kata Kunci : *Brownies* Kukus, Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai, Kualitas Makanan.

ABSTRACT

This study aims to determine how respondents' responses to steamed Brownies made from non-gluten flour (a combination of mocaf flour and soy flour) from indicators of taste, texture, aroma, color and appearance when compared with wheat-based steamed Brownies.

This type of research is a quantitative study, where the method of data analysis to test hypotheses using a single classification variant analysis, previously conducted a prerequisite test that is homogeneity and normality tests.

The results of the Anova test seen from the flavor indicator showed (significant value> 0.05 = 0.831> 0.05) showed that there was no significant difference between steamed brownie flour with steamed brownie combination of mocaf flour and soy flour from flavor indicator. From the texture indicator shows (significance value> 0.05 = 0.311> 0.05) shows that there is no significant difference between steamed brownie flour with steamed brownie combination of mocaf flour and soy flour from texture indicator. From the aroma indicator shows (significant value> 0.05 = 0.513> 0.05) shows that there is no significant difference between steamed brownie flour with steamed brownie combination of mocaf flour and soy flour from the aroma indicator. From the color indicator shows (significant value> 0.05 = 0.069> 0.05) shows that there is no significant difference between steamed brownie flour with steamed brownie combination of mocaf flour and soy flour from the color indicator. While the appearance indicator shows (significant value> 0.05 = 1.0> 0.05) shows that there is no significant difference between steamed brownie flour and steamed brownie combination of mocaf flour and soy flour from the performance indicator.

Keywords: Steamed Brownies, Mocaf Flour and Soy Flour, Food Quality.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Brownies adalah salah satu jenis kue coklat yang bertekstur bantat, padat dan sedikit basah yang dalam proses pembuatannya dengan cara dipanggang. Resep awal *brownies* adalah tepung terigu, mentega, gula, telur, gula, coklat leleh, serta kacang almond. Namun dalam perkembangannya banyak sekali *brownies* dengan aneka variasi dan rasa yang ternyata banyak disukai para pencinta cake, salah satunya adalah *brownies* kukus.

Brownies kukus adalah salah satu variasi dari *brownies* panggang yang mengalami beberapa modifikasi, baik penambahan bahan maupun cara pembuatannya. Seperti namanya, dalam proses pembuatannya *brownies* kukus memerlukan proses pengukusan untuk mematangkan adonannya bukan dipanggang. Menurut Yeni Saniayani (2007:2), *Brownies* kukus memiliki banyak penggemar karena tekstur yang dihasilkan lebih lembut jika dibandingkan dengan *brownies* panggang, hal itu 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 agak kering karena proses pemanggangan yang lama.

Seperti yang diketahui bahwa salah satu bahan dasar dalam pembuatan *brownies* adalah tepung terigu. Tepung terigu adalah bubuk yang dibuat dari penggilingan gandum yang digunakan untuk dikonsumsi oleh manusia. Tepung terigu merupakan salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri makanan. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan, seperti mi, roti, kue, dan beberapa aneka makanan kecil (Emil Salim. 2011:1). Tepung terigu tidak pernah terlepas dari produk *pastry* dan *bakery*, sebagian besar produk *pastry* dan *bakery* menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama untuk menghasilkan produk seperti yang diinginkan. Semakin banyaknya olahan makanan yang menggunakan tepung terigu dalam pembuatannya menyebabkan semakin banyak pula permintaan masyarakat terhadap tepung terigu. Sedangkan kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia sendiri hingga saat ini masih rendah dan masih mengandalkan gandum import.

Bahan dasar dalam pembuatan tepung terigu adalah biji gandum yang terdapat kandungan gluten didalamnya. Gluten sebenarnya adalah sejenis protein yang terdapat didalam beberapa serealia 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).

Berdasarkan permasalahan diatas, mengenai kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia yang hingga saat ini masih rendah dan masih mengandalkan gandum import maka diperlukan bahan pangan lokal untuk mengurangi ataupun menggantikan tepung terigu di Indonesia. Salah satu solusi untuk permasalahan diatas adalah 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 dari bahan pangan lokal yang mudah diperoleh di Indonesia, bahan-bahan tersebut juga tidak terdapat kandungan gluten sehingga aman dikonsumsi bagi masyarakat yang tidak dapat mengkonsumsi olahan yang mengandung gluten didalamnya. Akan tetapi produk yang dihasilkan dari bahan dasar tepung bebas gluten berhubungan dengan produk berkualitas rendah karena memiliki kenampakan remah (*crumb*) roti yang kering dan mudah hancur, serta sensasi makanan dimulut (*mouthfeel*) yang buruk. Adonan bebas 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 singkong. Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) adalah tanaman tahunan tropika dan subtropika yang umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Singkong yang memiliki nama lain c*assava* dapat diolah menjadi bahan setengah jadi maupun olahan berbagai kue. Bahan setengah jadi salah satunya adalah Tepung Mocaf.

Menurut Emil Salim (2011:1), Tepung Mocaf (*Modified Casaava Flour*) adalah tepung yang berasal dari umbi singkong yang telah dimodifikasi. Berbeda dengan tepung singkong dan gaplek, tepung mocaf memiliki karakteristik yang lebih baik. Tepung mocaf berwarna lebih putih, lebih lembut, dan tidak berbau singkong. Selain itu tepung mocaf memiliki karakter derajat viskositas (daya rekat), kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut yang lebih baik.

Tepung mocaf tidak memiliki kandungan protein seperti tepung terigu yang berfungsi membentuk gluten yang dibutuhkan dalam membentuk adonan kalis, tetapi kandungan pati yang dimiliki tepung mocaf lebih besar daripada tepung terigu. Pati terdiri dari dua fraksi yang dapat dipisahkan dengan air panas. Fraksi terlarut disebut amilosa dan fraksi tidak terlarut disebut amilopektin. Tepung mocaf memiliki kandungan amilopektin sebesar 73% (Suhartiningsih, 2013:242).

Tepung mocaf memiliki keunggulan yaitu dapat menyerap protein, daya rekat, serta kemampuan melarut, selain itu tepung mocaf juga mengandung tinggi karbohidrat yang mana dapat bermanfaat bagi tubuh manusia sebagai sumber energi, mencegah timbulnya ketosis, pemecahan protein tubuh yang berlebihan, kehilangan mineral, dan berguna untuk membantu metabolisme lemak dan protein (Winarno, 1984:15).

Selain itu bahan pokok tepung mocaf yaitu singkong merupakan umbi yang mudah didapatkan di Indonesia sendiri. Ketersediaan bahan baku singkong cukup melimpah di Indonesia dengan harga yang relatif murah

memungkinkan terhindar dari kelangkaan produk karena kekurangan bahan baku. Akan tetapi untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan produk pangan berbahan dasar tepung mocaf diperlukan bahan pendamping yang kaya akan protein dan kandungan gizi agar produk yang dihasilkan memiliki nilai gizi yang baik pula untuk dikonsumsi. Bahan pendamping yang dapat digunakan dalam pembuatan *Brownies* Kukus adalah tepung kedelai.

Sumber utama protein di Indonesia sangat bergantung pada tingkat ekonomi masyarakat. Bagi mereka yang termasuk mampu sumber protein biasanya berupa daging, ayam, telur, susu dan ikan sedangkan bagi mereka yang kurang mampu biasanya berasal dari biji-bijian dan kacang-kacangan terutama kedelai. Secara tradisional masyarakat Indonesia telah mengkonsumsi berbagai jenis makanan dari kedelai. Dari segi gizi ternyata 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 adalah 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 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 pendamping untuk tepung mocaf agar dapat dihasilkan kualitas *brownies* kukus yang baik dan kaya akan nilai gizi. Oleh karena itu peneliti ingin mengangkat penelitian dengan judul "**Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung *Non-Gluten* (Kombinasi Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus".**

B. Batasan Masalah

Penelitian ini hanya fokus pada perbedaan kualitas yang dihasilkan dari produk *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu dengan *brownies* kukus berbahan dasar tepung *non-gluten* (kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai). Masalah yang diteliti agar tidak menyimpang dari latar belakang masalah, maka penelitian ini dibatasi hanya pada tingkat kesukaan responden dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan dalam penggunaan tepung *non-gluten* (kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai) sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus. Perbandingan yang akan digunakan dalam *brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai adalah 50% tepung mocaf dengan 50% tepung kedelai. *Brownies* yang akan diuji coba kepada responden adalah *brownies* polos tanpa *topping* agar dapat terlihat dengan jelas pebedaan kualitas produk yang dihasilkan dari kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dalam pembuatan *brownies* kukus.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah tanggapan responden terhadap *brownies* kukus berbahan dasar tepung *non-gluten* (kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai) dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan jika dibandingkan dengan *brownies* kukus berbahan dasar tepung terigu?”

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah "Untuk mengetahui bagaimanakah tanggapan responden terhadap *brownies* kukus berbahan dasar tepung *non-gluten* (kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai) 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 anatara 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 penganekaragaman produk berbahan dasar tepung *non-gluten* (tepung mocaf dan 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 mocaf dan 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 mocaf dan tepung kedelai.