

SITI AISYAH (12.33.111.00026). Brownies Jewawut (*Pannisetum Sp*): Kajian Sensoris, Tekstur Dan Kandungan Antioksidan. Dibimbing oleh Askur Rahman., STP. MP. dan Dr. Mohammad Fuad FM., STP. M. Si

ABSTRAK

Jewawut (*Pannisetum sp*) merupakan salah satu jenis sereal yang potensial memiliki senyawa fenolik sebagai antioksidan dan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Brownies adalah sejenis kue yang termasuk sekelompok cake yang terbuat dari tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensoris dan tekstur brownies yang terbuat dari substitusi tepung jewawut dengan tepung terigu dan juga kandungan antioksidan pada brownies. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF). Faktor pada penelitian ini yaitu faktor pertama perbandingan tepung jewawut dengan tepung terigu (25% : 75%, 45% : 55%, 75% : 25%) , faktor kedua yaitu lama pengukusan (25 menit, 30 menit, 35 menit). Hasil penelitian menunjukkan sifat sensoris brownies dengan perlakuan perbandingan proporsi tepung jewawut dengan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna (3,5852), aroma (3,4593), dan kesukaan keseluruhan (3,6148), tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa (3,3370), dan tekstur (3,5296). Pada perlakuan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna (3,5704), tidak berpengaruh nyata terhadap rasa (3,2556), aroma (3,4407), tekstur (3,4889) dan kesukaan keseluruhan (3,5963). Sedangkan sifat tekstur pada perlakuan perbandingan proporsi tepung jewawut dengan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap *hardness* (3,7779) dan *adhesiveness* (-6,8889) brownies. Pada perlakuan lama pengukusan, berpengaruh nyata terhadap *hardness* (3,8489), tidak berpengaruh nyata terhadap *adhesiveness* (-13,7778) brownies. Kandungan antioksidan pada perlakuan terbaik sebesar $12783,67 \pm 14,11$ (mg ekivalen vit C/kg bahan).

Kata kunci : Brownies, Jewawut, Antioksidan, Sensoris, Tekstur.

SITI AISYAH (12.03.3.1.1.00026). Millet Brownies : Research of Sensory, Texture, and Antioxidan. Supervised by Askur Rahman., STP. MP. dan Dr. Mohammad Fuad FM., STP. M. Si

ABSTRACT

Millet is a kind of serelia which has potential to have a fenolic compound as the antioxidan and nutrition which are good to the health. Brownies is a bread wich is included in a group of cake which is made from wheat flour. This research is aimed to know the characteristic of sensory and texture of brownies which is made from the substitution of jewawut powder with wheat flour and the content of antioxidan in the brownies. This research used Factorial completely random planning (RALF). The factors on this research are two. The first is the comparison of jewawut powder with wheat flour (25%:75%, 45%:55%, 75%:25%). The second is the vapor length (25minutes, 30minutes, 35minutes). The result of this research is the characteristic of sensory on brownies with the treatment on proportion comparison treatment on jewawut powder with weath flour really influences the predilection of color (3,5852), aroma (3,4593), and the predilection of all (3,6148), no influence of predilection of taste (3,3370) and texture (3,5296). On the treatment of pavor length influences on predilection of color (3,5704), no influence on the taste (3,2556), aroma (3,4407), texture (3,4889), and the predilection of all, (3,5963). While, the chracteristic of texture on the treatment of proportion comparison on jewawut powder with weath flour really influence on hardness (3,7779), ahesiveness (-6,8889) brownies. On the treatment of pavor length really influences on hardness (3,8489ABSTRA), no influence on adhesiveness (-13,7778) brownies. The content of antioxidan on the best treatment is $12783,67 \pm 14,11$ (mg equivalen vit C/kg ingredients).

Key words: Brownies, Jewawut, Antioxidan, Sensory, Texture