

**AYIS SITI HASYYATI. J1A117065. Karakteristik Brownies Panggang Substitusi Tepung Terigu dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*). Pembimbing : Dr. Ir. Hj. Lavlinesia, M.Si dan Dian Wulansari, S.TP., M.Si**

---

**RINGKASAN**

Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan, yaitu ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Salah satu cara untuk memperluas penggunaan ubi jalar ungu adalah dengan cara dijadikan pasta, yang kemudian disubstitusikan ke dalam pembuatan brownies panggang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap karakteristik brownies panggang, serta mendapatkan formulasi substitusi terbaik yang menghasilkan brownies panggang paling disukai konsumen.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 tingkat konsentrasi pasta ubi ungu: 0, 20, 40 dan 60%. Penelitian diulang 4 kali, diperoleh 16 satuan percobaan. Parameter yang diamati : morfologi crumb, daya kembang, kadar air, uji derajat warna, uji kadar antosianin, dan organoleptik (warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan).

Substitusi tepung terigu dengan pasta ubi jalar ungu berpengaruh terhadap semua parameter mutu kecuali terhadap rasa brownies panggang. Substitusi tepung terigu dengan ubi jalar ungu 0,20,40 dan 60% menurunkan daya kembang dari 123,05 menjadi 26,17%, meningkatkan kadar air dari 30,17 menjadi 38,18%, meningkatkan kadar antosianin dari 0,52 menjadi 11,56 ppm dan warna menjadi lebih gelap ( $L^*$  40,76,  $a^*$  6,42, dan  $b^*$  31,70) menjadi ( $L^*$  33,2,  $a^*$  11,94, dan  $b^*$  26,82) dengan deskripsi warna *Mostly desaturated dark yellow* menjadi *Dark grayish cyan* (sian keabu-abuan gelap)

Substitusi tepung terigu dengan pasta ubi jalar ungu 20% menghasilkan karakteristik brownies yang paling disukai panelis dengan pori kecil seragam, daya kembang 94,14 cm, kadar air 32,48%, derajat warna ( $L^*$  36,12,  $a^*$  7,94, dan  $b^*$  23,28) dengan deskripsi warna *dark grayish green*, kadar antosianin 6,59 ppm, dan organoleptik mutu hedonik warna 2,16 (tidak ungu), rasa 3,32 (agak manis), dan tekstur 4,08 (lembut) serta organoleptik penerimaan keseluruhan 4,04 (suka). Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mempelajari penambahan bahan pengembang terhadap warna brownies panggang .

*Kata kunci : brownies panggang, substitusi, pasta ubi ungu*